Hotpoint ARISTON

ES Español

# Manual de instrucciones
**COCINA Y HORNO**

**Sumario**

Manual de instrucciones,1
Advertencias,3
Asistencia,5
Descripción del aparato,6
Instalación,25
Puesta en funcionamiento y uso,27
Timer (Horno Eléctrico),28
Precauciones y consejos,31
Mantenimiento y cuidados,32

DE Deutsch

# Bedienungsanleitung
**HERD UND BACKOFEN**

**Inhaltsverzeichnis**

Bedienungsanleitung,1
Hinweise,2
Kundendienst,5
Beschreibung Ihres Gerätes,6
Installation,7
Inbetriebsetzung und Gebrauch,9
Zeitschaltuhr (Elektro-backofen),10
Vorsichtsmaßregeln und Hinweise,13
Reinigung und Pflege,14

NL Nederlands

# Gebruiksaanwijzing
**FORNUIS**

**Inhoud**

Gebruiksaanwijzing,1
Belangrijk,3
Service,5
Beschrijving van het apparaat,6
Installatie,34
Starten en gebruik,36
Timer (Elektrische Oven),37
Voorzorgsmaatregelen en advies,40
Onderhoud en verzorging,41

GB English

# Operating Instructions
**COOKER AND OVEN**

**Contents**

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,5
Description of the appliance,6
Installation,16
Start-up and use,18
Timer (Electric oven),19
Precautions and tips,22
Maintenance and care,23

DE

## Hinweise

ZUR BEACHTUNG: Bei Gebrauch wird dieses Gerät und alle zugänglichen Teile sehr heiß. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden. Kinder unter 8 Jahren, die nicht ständig beaufsichtigt sind, von dem Gerät fernhalten. Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, vorausgesetzt sie werden ausreichend überwacht oder sie wurden in den sicheren Gebrauch des Geräts eingewiesen und haben eine ausreichende Wahrnehmung der mit dem Gebrauch des Geräts verbundenen Gefahren. Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Gerät zu spielen. Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nicht von unbewachten Kindern ausgeführt werden.

ZUR BEACHTUNG: Lassen Sie keine Fette oder Öle unbewacht auf dem Herd stehen. Das ist gefährlich und kann einen Brand verursachen.
NIEMALS eine Flamme/Brandherd mit Wasser löschen. Schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke.

ZUR BEACHTUNG: Brandgefahr: Keine Gegenstände auf den Kochstellen liegen lassen.

ZUR BEACHTUNG: Sollte die Glaskeramitoberfläche gesprungen sein, schalten Sie das Gerät aus, um so mögliche Stromschläge zu vermeiden.

Verwenden Sie zur Reinigung der Glastür des Backofens keine Scheuermittel oder scharfkantige Metallspachtel, um die Oberfläche nicht zu zerkratzen und so das Zerspringen des Glases zu verursachen.

Die internen Flächen des Geschirrwagens (falls vorhanden) können äußerst heiß werden.

Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

Trocknen Sie eventuell auf der Herdabdeckung befindliche Flüssigkeiten, bevor Sie sie aufklappen. Schließen Sie die Glasabdeckung (falls vorhanden) nicht, wenn die Gasbrenner oder die Elektroplatte noch heiß sind.

ZUR BEACHTUNG: Versichern Sie sich, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen. Stromschlaggefahr.

**!** Beim Einsetzen des Rosts darauf achten, dass die Arretierung nach oben zeigt und sich im hinteren Bereich befindet.

GB

## Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

“Remove any liquid from the lid before opening it. Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.”

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

**!** When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

**ES**

## Advertencias

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se vuelven muy calientes durante el uso. Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados. El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.
NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

ATENCIÓN: Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

**!** Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.

**NL**

## Belangrijk

PAS OP: Dit apparaat en zijn bereikbare onderdelen worden tijdens gebruik zeer heet. Zorg ervoor de verwarmende elementen niet aan te raken. Zorg ervoor dat kinderen die kleiner dan 8 jaar oud zijn niet dichtbij het apparaat kunnen komen, tenzij onder constant toezicht. Het huidige apparaat mag alleen door kinderen van 8 jaar en ouder en door personen met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen, of zonder ervaring en kennis worden gebruikt, mits ze onder adequaat toezicht zijn, of mits ze zijn onderricht m.b.t. het veilige gebruik van

het apparaat en zich bewust zijn van de betreffende gevaren. Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen. De reinigings- en onderhoudshandelingen mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij onder toezicht.

PAS OP: Het kan gevaarlijk zijn een fornuis met vet of olie onbewaakt te laten. Er kan brand ontstaan. U moet NOOIT proberen een vlam/brand te blussen met water. U dient daarentegen het apparaat uit te schakelen en de vlam te bedekken met bijvoorbeeld een (blus)deken.

PAS OP: Brandgevaar: laat nooit voorwerpen op het kookoppervlak liggen.

PAS OP: Als het oppervlak van de glaskeramische kookplaat gebarsten is, moet u het apparaat uitschakelen om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

Gebruik geen schurende producten, noch snijdende metalen spatels om de glazen deur van de oven te reinigen, aangezien deze het oppervlak zouden kunnen krassen, en als gevolg het glas doen verbrijzelen.

De interne oppervlakken van de lade (indien aanwezig) kunnen warm worden.

Gebruik nooit huishoudapparaten met stoom of hoge druk voor het reinigen van de kookplaat.

Verwijder eventuele geknoeide vloeistoffen van de dekplaat voordat u hem opent. Doe het glazen deksel (waar aanwezig) niet omlaag als de gasbranders of de elektrische plaat nog warm zijn.

PAS OP: Controleer of het apparaat uit staat voor u de lamp vervangt, om te voorkomen dat u een elektrische schok krijgt.

PAS OP: het gebruik van ongeschikte kookplaatbeschermingen kan ongelukken veroorzaken.

**!** Bij het inbrengen van de grill erop letten dat de bevestigingsklem omhoog gericht is en zich achterin de oven bevindt.

DE

# Kundendienst

**!** Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:
- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

GB

# Assistance

**!** Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:
- The type of problem encountered.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

ES

# Asistencia

**!** No llame nunca a técnicos no autorizados.

Comunique:
- El tipo de anomalía;
- El modelo de la máquina (Mod.)
- El número de serie (S/N)

Esta información se encuentra en la placa de características colocada en el aparato.

**La siguiente información es válida solo para España.**
**Para otros países de habla hispana consulte a su vendedor.**

**Ampliación de garantía**
Llame al 902.363.539 y le informaremos sobre el fantástico plan de ampliación de garantía hasta 5 años.
Consiga una cobertura total adicional de
- Piezas y componentes
- Mano de obra de los técnicos
- Desplazamiento a su domicilio de los técnicos

**Y NO PAGUE AVERIAS NUNCA MAS**

**Servicio de asistencia técnica (SAT)**
Llame al **902.133.133** y nuestros técnicos intervendrán con rapidez y eficacia, devolviendo el electrodoméstico a sus condiciones óptimas de funcionamiento.
En el SAT encontrará recambios, accesorios y productos específicos para la limpieza y mantenimiento de su electrodoméstico a precios competitivos.

**ESTAMOS A SU SERVICIO**

NL

# Service

**!** Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:
- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze laatste informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat

DE

# Beschreibung Ihres Gerätes

## Geräteansicht

1 Kochzone mit Strahlungsbeheizung
2 Kochzone mit Strahlungsbeheizung
3 Kochzone mit Strahlungsbeheizung
4 Restwärmeanzeigen
5 Backofen-Stromversorgungsanzeigeleuchte
6 Funktionswähler
7 Thermostat
8 Elektronische Zeitschaltuhr
9 Kochzonenschalter

ES

# Descripción del aparato

## Vista en conjunto

1 Elemento radiante
2 Elemento radiante
3 Elemento radiante/halógeno
4 Pilotos calor residual
5 Piloto de encendido del horno eléctrico
6 Selector de funciones
7 Termostato
8 Temporizador electrónico
9 Mandos para selección de placas

GB

# Description of the appliance

## Overall view

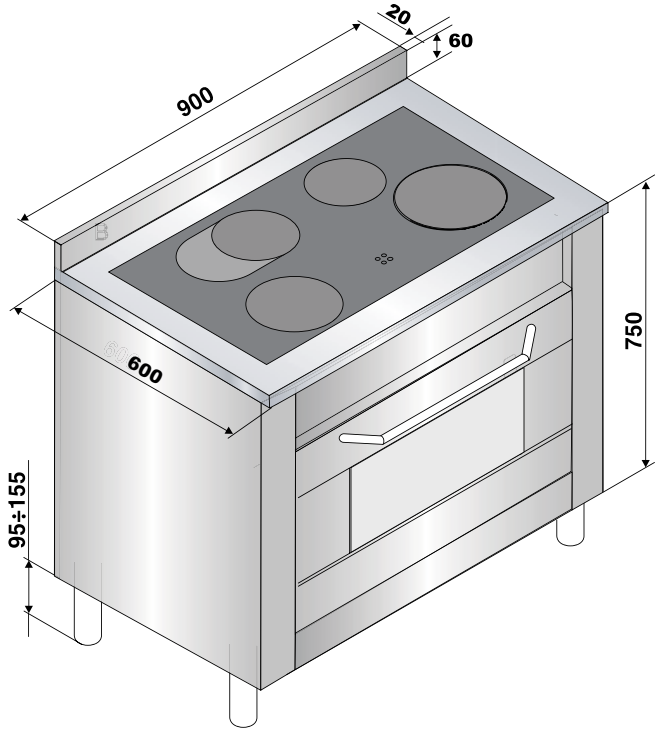
1 Heating element
2 Heating element
3 Radiant/halogen heating element
4 Residual heat indicator lights
5 Electric oven operation indicator light
6 Function selector
7 Thermostat
8 Electronic timer
9 Hotplate selection controls

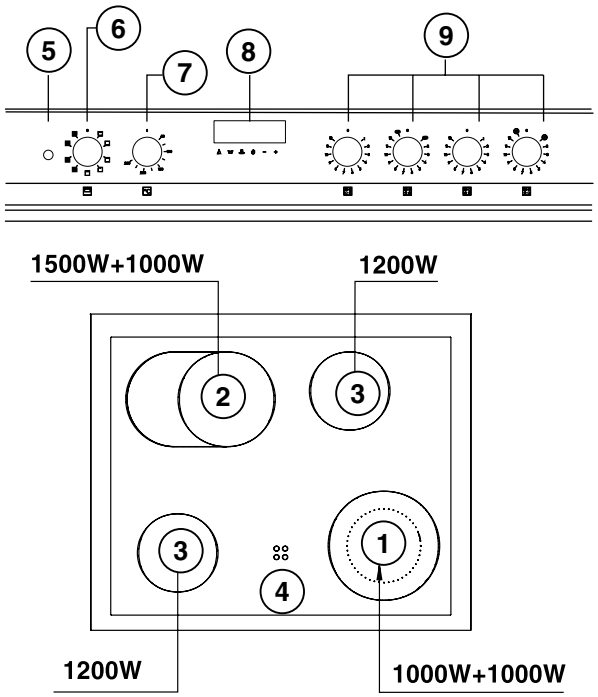
NL

# Beschrijving van het apparaat

## Algemeen aanzicht

1 Verwarmingselement
2 Verwarmingselement
3 Verwarmingselement stralend/halogeen
4 Controlelampjes resterende warmte
5 Functiecontrolelampje van de elektrische oven
6 Keuze functies
7 Thermostaat
8 Elektronische timer
9 Bediening selectie platen



# Installation

**!** Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, eines Umzugs oder einer Übergabe an einen anderen Benutzer das Gerät stets begleitet, damit auch der Nachbesitzer die Möglichkeit hat, darin nachschlagen zu können.

**!** Lesen Sie bitte folgende Hinweise aufmerksam durch, sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, dem Gebrauch und der Sicherheit.

**!** Die nachstehend aufgeführten Anweisungen sind an den Fachinstallateur gerichtet und gelten als Leitlinien zur korrekten technischen Installation, Einstellung und Wartung gemäß den geltenden Richtlinien.

**! Wichtig: Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung, Wartung usw. muss bei stromlosem Gerät vorgenommen werden**. Sollte das Gerät elektrisch eingeschaltet bleiben müssen, ist größte Vorsicht geboten.

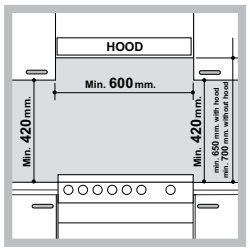
## Aufstellung und Ausrichtung

**!** Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

**!** Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

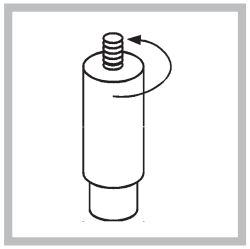
Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden;
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 500 mm vom Gerät aufzustellen;




- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen.
  Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (siehe Abbildung);
- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an;
- Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren.

**Nivellieren**



Sollte es erforderlich sein, das Gerät eben auszurichten, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (siehe Abbildung).

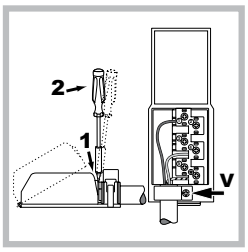
## Elektroanschluss

DAS GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

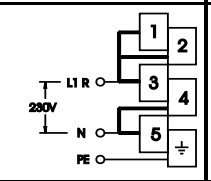
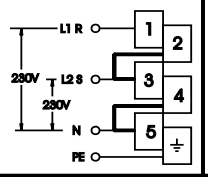
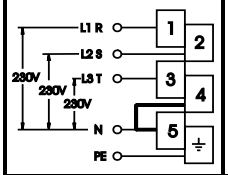
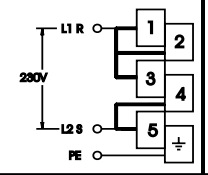
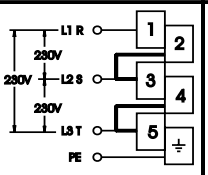
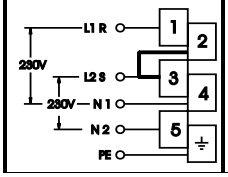
Das Gerät ist werkseitig für den Betrieb mit Wechselstrom zu der auf dem Typenschild (befindlich auf der Rückseite oder auf der letzten Seite des Handbuchs) angegebenen Spannung und Frequenz ausgelegt. Stellen Sie sicher, dass die lokale Versorgungsspannung mit dem auf dem Typenschild angegebenen Wert übereinstimmt.

Das Gerät ist nicht mit einem Versorgungskabel ausgestattet, da das Kabel je nach der Art des Elektroanschlusses zu bemessen ist (siehe nachfolgendes Anschlussschema). Verwenden Sie ein Gummikabel des Typs H05RR-F. Öffnen Sie das Klemmengehäuse so wie auf nachfolgender Abbildung veranschaulicht:

Verlegen Sie nun das Versorgungskabel wie folgt:




- Schrauben Sie die Schraube der Kabelklemme „**V**" sowie die der Kontakte aus.
- Die Drähte gemäß nachfolgendem Schaltplan unter den Schraubenköpfen befestigen.
- Befestigen Sie nun das Versorgungskabel in der entsprechenden Kabelklemme und schließen Sie den Deckel.

| Elektroanschluss | Netzspannung | Schmelzs-icherung | Querschnitt |
|---|---|---|---|
|  | 230V -1+N ~ 50Hz | 32* A | 3x4 mm² |
|  | 400V 2+N ~ 50Hz | 32 A | 4x4 mm² |
|  | 400V -3+N ~ 50Hz | 25 A | 5x2.5 mm² |
|  | 230V -2 ~ 50Hz | 32* A | 3x4 mm² |
|  | 230V -3 ~ 50Hz | 25 A | 4x4 mm² |
|  | 400V -2+2N ~ 50Hz | 25* A | 5x2.5 mm² |

*Anwendung des Gleichzeitigkeitsfaktors gemäß den Richtlinien.

**Austausch des Kabels**

Für den Austausch des Kabels ist ein Gummikabel vom Typ H05RR-F mit einem Durchschnitt 3 x 4 mm² zu verwenden. Die gelb-grüne Erdungsleitung muß um 2÷3 cm länger als die anderen Drähte sein.

DE

**Anschluss des Versorgungskabels an das Stromnetz**
Versehen Sie das Netzkabel mit einem Normstecker für die auf dem Typenschild angegebene Belastung (siehe nebenstehende Tabelle).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den einschlägigen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

**!** Der Installateur ist für den ordnungsgemäßen elektrischen Anschluss sowie die Einhaltung der Sicherheitsvorschriften verantwortlich.
Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:

- die Steckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Netzsteckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Netzsteckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

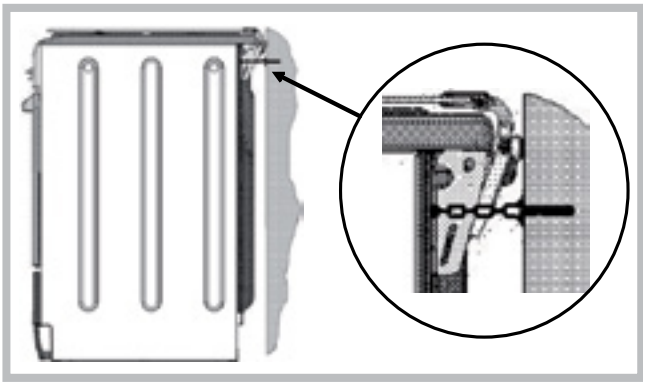
**!** Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

**!** Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

**!** Das Kabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden (siehe Kundendienst).

**! Der Hersteller lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.**

## Sicherheitskette



**! Um ein Kippen des Geräts zu vermeiden, beispielsweise weil ein Kind auf die geöffnete Tür klettert, müssen die Sicherheitsketten ZWINGEND installiert werden!**

Der Herd ist mit Sicherheitsketten ausgestattet, die mit einer Schraube (nicht mitgeliefert) an der Wand hinter dem Gerät auf der gleichen Höhe der Befestigung des Geräts angebracht werden müssen.

Stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsketten hinter dem Herd so befestigt wurden, dass sie stramm sind und parallel zum Boden verlaufen (siehe Zeichnung).

**!** Nach der Installation müssen die Ketten unter Zug sein!

| **TYPENSCHILD** | |
|---|---|
| **Abmessungen HxLxP** | 32,9 x 59,5 x 39,4 cm |
| **Nutzvolumen** | lt. 78 |
| **Elektrischer Anschluss** | Spannung 230/400V~ 3N 50Hz (siehe Typenschild) maximale Leistungsaufnahme 10 kW |
| **NERGIELABEL und ECODESIGN** | EU-Richtlinienr. 65/2014 ergänzend zu Richtlinie 2010/30/EU.<br>EU-Richtlinienr. 66/2014 ergänzend zu Richtlinie 2009/125/EU.<br>EN 60350-1 Richtlinien,<br>EN 60350-2 Richtlinien,<br>EN 50564 Richtlinien<br><br>Energieverbrauch Natürliche Konvektion Heizfunktion: Standard Plus<br><br>Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion Heizfunktion: Echte Heißluft |
| | Dieses Gerät entspricht den folgenden EG-Richtlinien: 2006/95/EG vom 12.12.2006 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EG vom 15.12.04 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen.<br>- 2012/19/EU und nachfolgenden Änderungen.<br>- 1275/2008 Standby/Off-Mode |

# Inbetriebsetzung und Gebrauch

## Beschreibung der Heizelemente

Die Strahlungsbeheizungselemente "**1**-**2**-**3**" bestehen aus Ringheizkörpern mit extrem kurzer Aufglühzeit (nur wenige Sekunden nach dem Einschalten). Ihr Einsatz ist äußerst einfach, da sie so wie die üblichen Kochzonen mit Strahlungsbeheizung arbeiten und bedient werden. Ziehen Sie hierzu die Tabelle 1 zu Rate.

**Schalterknöpfe**

Jeder Kochzone ist ein Schalterknopf „**5**" zugeordnet, der eine stufenlose Einstellung der Temperatur von 1 (Mindestwert) auf 12 (Höchstwert) ermöglicht. Der Tabelle 1 können Sie entnehmen, welche Kochzone und welche Einstellung für welche Garart am besten geeignet ist.

Mittels der Schalter "**1**-**2**" wird im Allgemeinen nur der kleinere Teil / der Kochzone eingestellt. Möchten Sie die gesamte Kochzonenfläche in Betrieb nehmen, dann drehen Sie den Schalter über die Position 12 / hinaus. Ein Klick zeigt an, dass die gesamte Kochzone eingeschaltet wurde. Nun kann mittels desselben Schalters die gewünschte Temperatur bis 12 eingestellt werden.

| Pos. | Strahlerplatte |
|---|---|
| 0 | Ausgeschaltet |
| 1 | Zum Schmelzen von Butter und Schokolade |
| 2 | Zum Aufwärmen von Milch, Wasser usw. |
| 3 | |
| 4 | Für Cremesuppen und Saucen. |
| 5 | |
| 6 | Zum Sieden. |
| 7 | |
| 8 | Für Fleischbraten. |
| 9 | |
| 10 | Für Suppenfleisch. |
| 11 | |
| 12 | Zum Fritieren. |
| | Einschalten beider Kochfelder. |

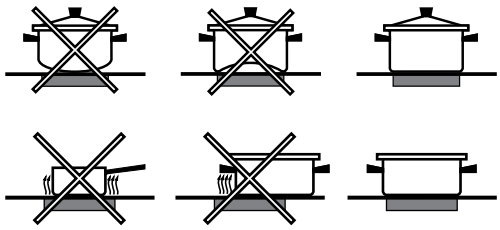
**Restwärmeanzeige**

Diese zeigt an, dass eine oder mehrere Kochzonen auch nach dem Ausschalten noch heiß sind (über 60°C). Das Kochfeld ist mit 4 Restwärmeanzeigen ausgestattet, eine pro Kochzone.

**Hinweise zum Einsatz des Glaskeramik-Kochfeldes**

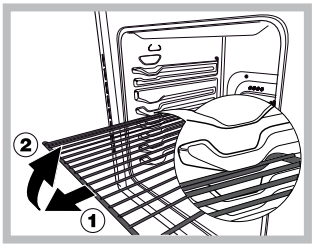
Ihr Kochfeld gibt Ihnen sein Bestes, wenn Sie beim Kochen bzw. bei der Zubereitung von Speisen einige grundlegende Regeln beachten.

- Benutzen Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, um sicher zu sein, dass er ganz auf der Heizfläche aufliegt.
- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Durchmesser mit dem der Elektroplatte übereinstimmt, d.h. dessen Boden die Elektroplatte ganz bedeckt, und somit die gesamte Wärme genutzt wird.



- Stellen Sie sicher, dass die Geschirrböden stets sauber und trocken sind, damit ein optimaler Kontakt und eine lange Lebensdauer der Kochplatten und des Kochgeschirrs gewährleistet wird.
- Benutzen Sie nicht dasselbe Kochgeschirr, das Sie für Gasherde einsetzen. Die äußerst hohe Hitzekonzentration der Gasbrenner könnte die Topfböden leicht verformen, demnach würden bei Einsatz desselben Geschirrs auf Glaskeramik-Kochfeldern die gewünschten optimalen Ergebnisse niemals erreicht.

## Gebrauch des Backofens




**ACHTUNG !** Der Ofen ist mit einem Arretierungssystem der Roste ausgestattet. Damit lassen diese sich ausziehen, ohne aus dem Ofen hervorzustehen (1).Um die Roste komplett auszuziehen, braucht man sie nur, wie auf der Zeichnung zu sehen, vorne zu greifen und zu ziehen (2).

**!** Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

**!** Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Das Gerät danach ausschalten, die Backofentür öffnen und die Küche lüften. Der bei diesem Vorgang erzeugte Geruch entsteht durch die Verflüchtigung der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe.

**MULTIFUNKTIONS-BACKOFEN**

Dieser elektrische Multifunktions-Backofen bietet neun unterschiedliche Heizwiderstand-Kombinationen. Durch die Wahl der jeweils geeignetsten Kombination können die gewünschten Ergebnisse gezielt erreicht werden.

Die einzelnen Funktionen können durch Drehen des Funktionswählers auf nachstehende Einstellungen eingestellt werden:

| Symbol | Funktion | Leistung |
|---|---|---|
| 0 | 0) Aus | — |
| | 2) Oberer und unterer Heizwiderstand | 2350 W |
| | 3) Unterer Heizwiderstand | 1300 W |
| | 4) Oberer Heizwiderstand | 1050 W |
| | 5) Heizwiderstand grill | 2000 W |
| | 6) Heizwiderstand Maxigrill | 3050 W |
| | 6) Heizwiderstand Maxigrill + Gebläse | 3100 W |
| | 7) Unterer Heizwiderstand + Gebläse | 1350 W |
| | 8) Kreisförmiger Heizwiderstand + Gebläse | 2850 W |
| | 9) Schnellauftauen | 50 W |

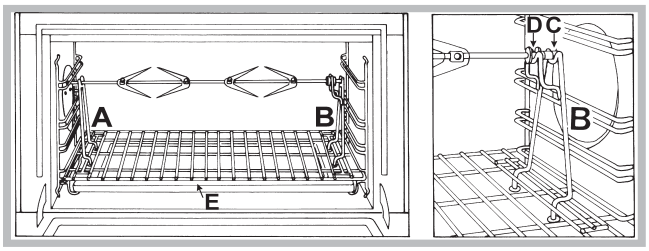
Nach Wahl der gewünschten Garfunktion, drehen Sie den Thermostatenregler °C auf die gewünschte Temperatur.

- Zum traditionellen, **konventionellen** Garen (Braten, Kleingebäck usw.) verwenden Sie die Funktion (Ober- und Unterhitze). Schieben Sie das Gargut erst nach Erreichen der eingestellten Gartemperatur in den Backofen und verwenden Sie möglichst nur eine Ebene.
  Wird eine stärkere Ober- oder Unterhitze verlangt, bringen Sie den Funktionswähler auf Position (Unterhitze), (Unterhitze + Gebläse) oder auf (Oberhitze).
- Bei Betrieb auf Position "**Heißluft**" erfolgt das Garen durch die mittels eines Heizwiderstandes vorgeheizte Luft, die dank eines Gebläses gleichmäßig im Backofen zirkuliert. Der Backofen heizt äußerst schnell auf, demnach kann das Gargut auch bereits bei Einschalten eingeschoben werden. Bei Heißluftbetrieb können auch zwei Ebenen gleichzeitig eingesetzt werden.
- Bei Betrieb auf Position "**Schnellauftauen**" wird kein Heizwiderstand in Betrieb genommen; eingeschaltet wird in diesem Falle nur die Backofenbeleuchtung und die Umluft.
- Der "**Grill**" liefert eine äußerst hohe Wärmeleistung, dank derer die Oberflächen des Grillgutes rasch angebräunt werden; er eignet sich demnach besonders für Fleisch, das auf diese Weise innen zart bleibt.
  Zum Einsatz des Grills drehen Sie den Funktionswähler auf eine der nachfolgenden Positionen (Grill), (Maxigrill), (Maxigrill + Gebläse).
  **Solange der Grill im Einsatz ist, muss die Ofentür geschlossen bleiben. Stellen Sie außerdem den Thermostaten höchstens auf 200°C ein.**

**Backofenbeleuchtung**
Die Backofenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein, sobald der Funktionswähler auf eine seiner Einstellungen gedreht wird. Ist kein Heizelement in Betrieb, kann die Backofenbeleuchtung durch Drehen des Thermostatenknopfes auf 0°C eingeschaltet werden.

**Kontrolllampe**
Diese zeigt die Aufheizphase an; die Kontrolllampe erlischt, sobald die mittels des Drehknopfes eingestellte Temperatur im Backofen erreicht wird. Das nun abwechselnde Aufleuchten und Erlöschen der Kontrolllampe ist ein Zeichen dafür, dass der Thermostat korrekt arbeitet, und demnach die Backofentemperatur konstant gehalten wird.

**Bratspieß**
Dieses Zubehörteil ist nur zum Grillen zu verwenden. Verfahren Sie wie folgt: Spießen Sie das Fleisch der Länge nach auf die Querstange, und befestigen Sie es mit den entsprechenden, regelbaren Gabeln. Setzen Sie die Halterungen "**A**" und "**B**" in die entsprechenden Öffnungen der Fettpfanne "**E**" ein, legen Sie die Stange mit seiner Aussparung in den Sitz "**C**" und schieben Sie den Rost in die erste bzw. unterste Backofenführung; stecken Sie nun die Stange in die Drehspießöffnung und schieben Sie die Aussparung jetzt weiter durch bis in den Sitz "**D**". Setzen Sie nun den Grill und den Drehspieß in Betrieb. Drehen Sie hierzu den Schalter des Umschalters auf die mit dem Symbol (Grill), (Maxigrill) oder (Maxigrill mit Gebläse) gekennzeichneten Positionen.




# Zeitschaltuhr (Elektro-backofen)

Diese ermöglicht, den Backofen oder den Grill für folgende Funktionen zu programmieren:

- verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit;
- sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit;
- Kurzzeitwecker.

Tastenfunktionen:

Timer Stunden und Minuten
Garzeit (Dauer)
Garende
Manuelle Schaltung
−: Zurückstellen der Garzeiten
+: Vorstellen der Garzeiten

**Einstellen der Digitaluhr**
Nach dem Netzanschluss oder nach einem Stromausfall blinkt auf dem Display die Anzeige: 0.00

- Drücken Sie gleichzeitig die Tasten und und stellen Sie anschließend (innerhalb 4 Sekunden) über die Tasten − und + die genaue Uhrzeit ein.

Mittels der Taste + wird die Zeit erhöht.
Mittels der Taste − wird die Zeit herabgesetzt.
Eine eventuelle Änderung der Uhrzeit kann auf folgende Weise erfolgen:

1. Oberes gänzlich neu wiederholen
2. Die Taste drücken und daraufhin mittels der Drucktasten − und + die Uhrzeit korrigieren.

**Manueller Backofenbetrieb**
Nach Einstellen der Uhrzeit schaltet der Programmierer automatisch auf manuelle Betriebsweise.
**Anmerkung:** Nach jedem Garen im „Automatikbetrieb" muss der Backofen mittels der Drucktaste erneut auf manuelle Betriebsweise umgestellt werden.

**Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit**
In einem solchen Fall muss die Garzeit d.h. die Dauer sowie die als Garende vorgesehene Uhrzeit eingestellt werden. Nehmen wir an, das Display zeige 10.00 Uhr an:

1. Drehen Sie den Backofen-Reglerknopf auf die gewünschte Betriebsweise und Temperatur (z.B.: statischer Backofen, 200°C)
2. Drücken Sie die Taste und stellen Sie daraufhin (innerhalb 4 Sekunden) über die Tasten − und + die gewünschte Garzeit (Dauer) ein. Nehmen wir als Beispiel eine Kochzeit von 30 Minuten; auf dem Display erscheint die Anzeige:

Nach Freigabe der Taste, erscheint nach 4 Sekunden wieder die laufende Uhrzeit mit dem Symbol und der Anzeige **auto**

3. Drücken Sie die Taste und stellen Sie anschließend durch Drücken der Tasten − und + die als Garende errechnete Uhrzeit ein, nehmen wir an: **13,00** Uhr.

4. Wird die Taste wieder freigelassen, erscheint nach 4 Sekunden auf dem Display wieder die laufende Uhrzeit:

Das Leuchten der Anzeige **auto** ist ein Zeichen dafür, dass eine automatische Betriebsweise für Garzeit und Garzeitende programmiert worden ist. Der Backofen schaltet sich also automatisch um 12.30 Uhr ein, um nach 30 Minuten wieder abzuschalten. Bei eingeschaltetem Backofen leuchtet für die gesamte Kochzeit das Kochtopfsymbol . Durch Druck auf die Taste kann die eingestellte Garzeit (Dauer) jederzeit visualisiert werden, und durch Druck auf die Taste die als Garende vorgesehene Uhrzeit.
**Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal; um dieses auszuschalten drücken Sie eine beliebige Taste, mit Ausnahme der Tasten − und +.**

**Sofortiger Start bei vorbestimmter Garzeit**
Wird nur die Garzeit (Dauer) programmiert (Punkt 1 und 2 des Abschnitts "Verzögerter Start bei vorbestimmter Garzeit") startet der Backofen sofort.

**Löschen eines gespeicherten Programms**
Drücken Sie die Taste stellen Sie dann mittels der Taste − die Zeit wieder auf

und stellen Sie daraufhin durch Drücken der Taste den Backofen wieder auf manuelle Betriebsweise um.

**Kurzzeitwecker-Funktion**
Bei dieser Funktion wird eine Zeit mit rückläufigem Ablauf eingestellt. Diese Funktion steuert weder das Ein- noch das Ausschalten des Backofens; nach abgelaufener Zeit ertönt nur ein akustisches Signal.
Bei Druck auf die Taste erscheint die Anzeige:

Stellen Sie nun mittels der Tasten − und + die gewünschte Zeit ein. Wird die Taste wieder freigelassen, setzt sofort die Zeitrechnung ein; auf dem Display erscheint die laufende Uhrzeit.

Nach abgelaufener Zeit ertönt ein akustisches Signal, das durch Druck auf eine beliebige Taste (mit Ausnahme der Tasten − und + ausgeschaltet werden kann; das Symbol erlischt.

**Ändern und Löschen der Daten**

- Die gespeicherten Daten können jederzeit durch Druck auf die entsprechende Taste und Drücken der Taste − oder + gelöscht werden.
- Wird die Garzeit gelöscht, wird automatisch auch das Garende gelöscht und umgekehrt.
- Bei programmierter Betriebsart akzeptiert das Gerät als Garende keine Zeiten, die vor dem vom Gerät selbst vorgesehenen Garbeginn liegen.

## Garen im STATISCHEN OFEN

| Art der Speise | Temperatur °C | Garzeit (minuten) | Art der Speise | Temperatur °C | Garzeit (stunden) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Kuchen und Gebäck** | | | **Fleisch** | | |
| Obstkuchen | 130 | 60-70 | Truthahn (4-8 kg) | 160 | 3-4½ |
| Baisers | 130 | 30-40 | Gans (4-5 kg) | 160 | 4-4½ |
| Biskuittorte | 150 | 20-30 | Ente (2-4 kg) | 170 | 1½-2½ |
| Engelskuchen | 160 | 40-50 | Masthahn (2 1/2 - 3 kg) | 170 | 2-2½ |
| Savoikuchen/Biskuitrolle | 160 | 40-50 | Schmorbraten (1 - 1 1/2 kg) | 160 | 3-3½ |
| Schokoladenkuchen | 170 | 30-40 | Lammkeule | 160 | 1-1½ |
| Fladenkuchen | 170 | 40-50 | Hasenbraten (2 kg.) | 160 | 1-1½ |
| Windbeutel | 200 | 15-20 | Fasanenbraten | 170 | 1-1½ |
| Blätterteigkekse | 200 | 15-20 | Huhn (1-1½ kg.) | | |
| Blätterteig | 200 | 15-20 | **Fisch** | 200 | 15-25 minuten |
| Mürbeteigkuchen | 200 | 15-20 | | | |

## GRILLEN

| Art der Speise | Garzeit (Minuten) | Grillrost-Einschubhöhe | Als 1. Führungsschiene versteht sich die unterste. |
|---|---|---|---|
| Koteletts (0.5 kg.) | 60 | 3ª Führungsschiene | |
| Bratwürste | 15 | 2ª Führungsschiene | |
| Gegrilltes Hähnchen (1 kg) | 60 | 1ª Führungsschiene | |
| Kalbsbraten am Spieß (0.6 kg.) | 60 | - | |
| Brathähnchen am Spieß (1 kg.) | 60 | - | |

## UMLUFT-Garen

| Art der Speise | Führungsschiene von unten | Menge kg. | Temperatur °C | Garzeit (minuten) |
|---|---|---|---|---|
| **Kuchen** | | | | |
| * aus Rührteig, in Kuchenform | 1-3 | 1 | 175 | 60 |
| * aus Rührteig, ohne Kuchenform | 1-3-4 | 1 | 175 | 50 |
| Mürbeteig, Tortenboden | 1-3-4 | 0.5 | 175 | 30 |
| Mürbeteig, mit feuchter Füllung | 1-3 | 1.5 | 175 | 70 |
| Mürbeteig, mit trockener Füllung | 1-3-4 | 1 | 175 | 45 |
| * aus Hefeteig | 1-3 | 1 | 175 | 50 |
| Kleingebäck | 1-3-4 | 0.5 | 160 | 30 |
| **Fleisch** | | | | |
| **Braten auf dem Grillrost** | | | | |
| Kalb | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Rind | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Englisches Roastbeef | 2 | 1 | 220 | 50 |
| Schwein | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Hähnchen | 2 | 1-1.5 | 200 | 70 |
| **Braten auf dem Backblech** | | | | |
| Kalb | 1-3 | 1 | 160 | 80 |
| Rind | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Schwein | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Hähnchen | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 90 |
| Truthahn in Scheiben | 1-3 | 1.5 | 180 | 120 |
| Ente | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 120 |
| **Schmorgerichte** | | | | |
| Rindergulasch | 1 | 1 | 175 | 120 |
| Kalbsgulasch | 1 | 1 | 175 | 110 |
| **Fisch** | | | | |
| Filets, Koteletts, Kabeljau, Seehecht, | 1-3 | 1 | 180 | 30 |
| Seezunge | 1.3 | 1 | 180 | 45 |
| Makrele, Steinbutt, Lachs | 1-3 | | 180 | 20 |
| Austern | | | | |
| **Aufläufe** | | | | |
| Nudelauflauf | 1-3 | 2 | 185 | 60 |
| Gemüseauflauf | 1-3 | 2 | 185 | 50 |
| * süße und herzhafte Soufflés | 1-3 | 0.75 | 180 | 50 |
| * Pizza und gefüllte Teigtaschen | 1-3-4 | 0.5 | 200 | 30 |
| Toasts | 1-3-4 | 0.5 | 190 | 15 |
| **Auftauen** | | | | |
| Fertiggerichte | 1-3 | 1 | 200 | 45 |
| Fleisch | 1-3 | 0.5 | 50 | 50 |
| Fleisch | 1-3 | 0.75 | 50 | 70 |
| Fleisch | 1-3 | 1 | 50 | 110 |

Die Garzeiten könnten je nach Art, Beschaffenheit oder Menge des Gargutes einer Änderung bedürfen. Bei erstmaligem Garen ist es ratsam, die niedrigsten der angegebenen Zeiten einzustellen und diese anschließend ggf. zu erhöhen.

**Anmerkungen:**

1) Die Garzeiten verstehen sich ohne das Aufheizen des Backofens, mit Ausnahme derjenigen, die mit einem Stern gekennzeichnet sind.
2) Die in der Tabelle angegebene Position des Grillrostes auf den Führungsschienen ist die optimale Position, wenn auf mehreren Ebenen gegart werden soll.
3) Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Garen eines einzelnen Gerichtes; bei Garen auf mehreren Ebenen sind die Garzeiten um 5 - 10 Minuten zu erhöhen.
4) Bei Rinder-, Kalbs-, Schweine- oder Truthahnbraten mit Knochen oder in Form eines Rollbratens sind die Zeiten um 20 Min. zu erhöhen.

# Vorsichtsmaßregeln und Hinweise

**!** Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut. Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

## Allgemeine Sicherheit

- **Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät derKlasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1(Einbau zwischen zwei Unterschränke).**
- **Die Anweisungen gelten nur für die Bestimmungsländer, deren Symbole im Handbuch und auf dem Typenschild angegeben sind.**
- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz in privaten Haushalten bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Regen und Gewittern auszusetzen.
- Benutzen Sie zum Handling des Gerätes stets die sich seitlich am Backofen befindlichen Gerätegriffe.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuß sind.
- **Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jeder andere Einsatz (zum Beispiel: zum Beheizen von Räumen) ist als unsachgemäß und gefährlich anzusehen. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle, durch unsachgemäßen, falschen oder unangemessenen Gebrauch verursachte Schäden.**
- **Wenn das Gerät in Betrieb ist, werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Fassen Sie den Griff zur Türöffnung stets in der Mitte an. An den Seiten könnte er heiß sein.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Kleiden Sie den Boden des Backofens nicht mit Aluminiumfolie aus.
- Legen Sie keine entzündbaren Materialien in den Backofen: Sie könnten entflammen, wenn das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position “0” befinden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Versuchen Sie bei etwaigen Störungen bitte keinesfalls, Innenteile selbst zu reparieren. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst (siehe Kundendienst) in Verbindung.
- Stellen Sie bitte keine Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Dieses Gerät ist kein Spielzeug für Kinder.
- Das Glaskeramikkochfeld ist stoßfest; dennoch kann esdurch Stöße bzw. Aufprall von spitzen Gegenständenspringen (oder sogar zerbrechen), Schalten Sie dasKochfeld in einem solchen Fall vom Stromnetz undwenden Sie sich an die Kundendienststelle.
- Sollte die Kochfeldoberfläche gesprungen sein,schalten Sie das Gerät aus, um so möglicheStromschläge zu vermeiden.
- Bitte berücksichtigen Sie, dass die Kochzonen noch für ca. 30Minuten nach dem Ausschalten sehr heiß bleiben.
- Halten Sie sämtliche Gegenstände, die schmelzenkönnten, wie Plastikteile oder Kunststoffe sowieZucker oder stark zuckerhaltige Speisen von demKochfeld fern. Achten Sie besonders aufVerpackungsmaterial, Frischhaltefolie undAlufolie:Wird derartiges Material auf den noch heißen oderwarmen Oberflächen belassen, können sie dasKochfeld dauerhaft beschädigen.
- Wird der Herd auf einem Sockel aufgestellt, dann achten Sie bitte darauf, dass das Gerät fest genug verankert wurde, und nicht von diesem Sockel rutschen kann.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder Wahrnehmungsstörungen oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.
- **Dieses Gerät kann nicht mit einem externen Timer oder einem getrennten Fernsteuerungssystem betrieben werden.**

## Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Gemäß der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) dürfen Elektrohaushalts-Altgeräte nicht über den herkömmlichen Haushaltsmüllkreislauf entsorgt werden. Altgeräte müssen separat gesammelt werden, um die Wiederverwertung und das Recycling der beinhalteten Materialien zu optimieren und die Einflüsse auf die Umwelt und die Gesundheit zu reduzieren. Das Symbol „durchgestrichene Mülltonne“ auf jedem Produkt erinnert Sie an Ihre Verpflichtung, dass Elektrohaushaltsgeräte gesondert entsorgt werden müssen.
  Endverbraucher können sich an Abfallämter der Gemeinden wenden, um mehr Informationen über die korrekte Entsorgung ihrer Elektrohaushaltsgeräte zu erhalten.

## Energie sparen und Umwelt schonen

- Falls möglich, Vorwärmen des Backofens vermeiden und immer versuchen es zu füllen. Öffnen Sie die Tür des Backofens etwas, da die Hitze bei jedem Öffnen verloren geht. Um eine erhebliche Menge an Energie zu sparen, schalten Sie den Backofen 5 bis 10 Minuten vor dem geplanten Ende der Backzeit aus und nutzen Sie die Hitze im Backofen herzustellen.
- Automatische Programme basieren auf Standard Nahrungsprodukte.
- Halten Sie die Türdichtungen sauber und ordentlich um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn Sie einen zeitabhängigen Stromtarif haben, dann macht die Option “verzögertes Kochen“ es einfacher, Geld durch Vorgänge in günstigeren Zeiträumen einstellen.
- Nutzen Sie die Restwärme Ihrer Kochplatten indem Sie bei Gusseisen-Kochplatten 10 Minuten und Glaskeramik-Kochplatten 5 Minuten vor dem geplanten Ende der Kochzeit ausschalten..
- Der Boden Ihrer Kanne oder Ihres Topfes sollte die Kochplatte abdecken. Falls diese kleiner ist, wird kostbare Energie verschwendet und ein Überkochen kann vorkommen und es könnte schwierig werden die Restkrusten zu reinigen.
- Kochen Sie Ihre Nahrung in Töpfen und Pfannen mit passend geschlossenen Deckeln und verwenden Sie möglichst wenig Wasser. Ohne Deckel zu kochen führt zu einem erheblichen Energieverbrauch
- Verwenden Sie möglichst flache Töpfe und Pfannen
- Falls Sie etwas kochen, dass eine längere Zeit benötigt, ist es angebracht wenn Sie ein Schnellkochtopf benutzen, welches zweimal so schnell ist und ein drittel der Energie spart.

**!** Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.

DE

# Reinigung und Pflege

**Wichtig: Trennen Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Pflege vom Stromnetz.**
Um eine optimale Lebensdauer des Gasherdes zu gewährleisten, muss er regelmäßig gründlich gereinigt werden. Beachten Sie hierbei Folgendes:

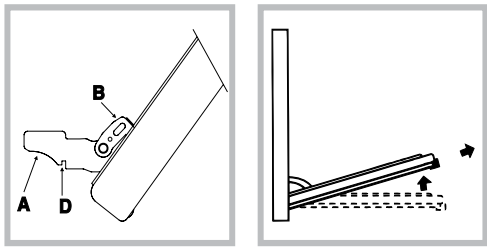
**Innenseite der Backofentür:**
Reinigen Sie die Innenseite der Backofentür mit warmem Wasser und einem milden, flüssigen Reinigungsmittel (kein Scheuermittel); abschließend klar nachspülen und trocknen.

**Innenteile des Backofens:**
- Das Ofeninnere ist mit einer selbstreinigenden Mikroporenemail-Spezialbeschichtung versehen, dank derer bei normalen Koch- bzw. Brattemperaturen von 200 bis 300°C alle Fettspritzer oder andere Verschmutzungen im Ofeninneren vollständig entfernt werden. Dadurch wird die Reinigung erheblich erleichtert: Reiben Sie den Backofen nach jedem Koch- bzw. Bratvorgang lediglich mit einem feuchten Tuch aus, und entfernen Sie die dünne Pulverschicht, die sich abgelagert haben könnte. So erhalten Sie die Selbstreinigungsfunktion des Ofens.
- Sollte der Backofen innen durch übergelaufene Flüssigkeiten stark verschmutzt, bzw. die Spritzer nicht automatisch vollständig entfernt worden sein (zum Beispiel beim Grillen, da die beim Grillen erreichten Temperaturen für eine vollständige Selbstreinigung der Beschichtung nicht ausreichen) raten wir, den leeren Ofen auf Höchsttemperatur einzuschalten, um sämtliche Fettspritzer und Verschmutzungen vollkommen zu beseitigen.
- Sollten aufgrund häufigen Gebrauchs des Backofens deutliche Schmutzreste an den selbstreinigenden Innenwänden zurückgeblieben sein, ist das sehr wahrscheinlich darauf zurückzuführen, dass die oben angegebenen Ratschläge nicht eingehalten wurden. Reinigen Sie Ihren Backofen in einem solchen Fall mit einem weichen Tuch und warmem Wasser (verwenden Sie dabei kein Reinigungsmittel) und reiben Sie ihn anschließend gut trocken.
- Eventuell angetrocknete Essenreste oder Spritzer sollten auf keinen Fall mit spitzen Gegenständen entfernt werden. Das selbstreinigende Email des Ofens könnte sonst beschädigt werden.
- Sollte die selbstreinigende Wirkung aufgrund einer Beschädigung oder unsachgemäßen Reinigung, oder aufgrund langjährigen Gebrauchs nachlassen, kann der Backofen innen neu verkleidet werden. Wenden Sie sich hierzu an eines unserer autorisierten Kundendienstzentren.

**Außenteile des Backofens:**
- Reinigen Sie diese erst dann, wenn der Backofen gänzlich abgekühlt ist.
- Die Stahlteile und vor allem die mit Symbolaufdrucken versehenen Stellen dürfen nicht mit Löse- oder Scheuermitteln gereinigt werden; verwenden Sie hierzu ausschließlich ein mit milder, lauwarmer Spüllauge angefeuchtetes Tuch.
  Auf den Edelstahlteilen könnten Flecken zurückbleiben, sollte stark kalkhaltiges Wasser oder ein scharfes (phosphorhaltiges) Spülmittel für längere Zeit darauf stehen bleiben.
  Es empfiehlt sich demnach, diese Teile nach der Reinigung sofort gründlich nachzuspülen und trockenzureiben.
  **Wichtig: Reiben Sie bei der Reinigung stets in waagerechter Richtung, d.h. in Richtung der Satinierung des Edelstahls.**
- Gegebenenfalls können die Stahlteile nach ihrer Reinigung mit einer Hochglanzcreme behandelt werden: Verwenden Sie jedoch ausschließlich Spezialprodukte für Edelstahl.

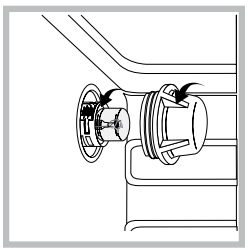
**Wichtig:** Verwenden Sie zur Reinigung keine Scheuermittel, scharfe Reinigungsmittel oder Säuren.

**Abnahme/Montage der Backofentür:**
Zur Erleichterung der Reinigung des Backofeninnern kann die Backofentür wie folgt abgenommen werden:
- Backofentür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „**B**" hoch drücken;
- Backofentür nun teilweise wieder schließen; die Tür kann jetzt nach oben hin aus den beiden Haken „**A**" herausgezogen werden.




**Montage der Backofentür:**
- Die Backofentür mittels der 2 Haken „**A**" (Tür hierbei vertikal halten) in die Schlitze einhängen;
- Stellen Sie sicher, dass die Halterung „**D**" ordnungsgemäß am Rand der Schlitze eingehakt ist (bewegen Sie hierzu die Tür leicht hin und her);
- Abschließend die Tür ganz öffnen und die 2 kleinen Hebel „**B**" nach unten klappen; Tür wieder schließen.

## Lampenwechsel im Backofenraum



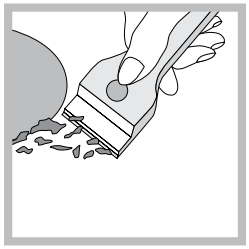
Vergewissern Sie sich, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist. Schrauben Sie zuerst die Glasschutzkappe ab, schrauben Sie anschließend die defekte Lampe aus und ersetzen Sie diese durch eine hitzebeständige (300°C) Lampe gleichen Typs nachstehender Eigenschaften:
- Spannung 230 V
- Leistung 15 W
- Sockel E 14

**!** Die Offenlampe darf nicht als Raumlampe verwendet werden.

## Reinigung des Glaskeramik-Kochfeldes

- Reinigen Sie das Kochfeld vor Kochbeginn mit einem feuchten Tuch, um Staub oder alte Essensreste zu beseitigen. Die Oberflächen des gesamten Kochfeldes sind regelmäßig mit lauwarmer milder Spüllauge zu reinigen

.



Glaskeramikfelder sollten von Zeit zu Zeit auch mit einem entsprechenden, im Handel erhältlichen Spezialreiniger behandelt werden. Entfernen Sie zuerst sämtliche Speisereste und Fettspritzer mit einem geeigneten Klingenschaber, z.B. **CERA** (nicht mitgeliefert). Reinigen Sie das Kochfeld, wenn es noch lauwarm ist, verwenden Sie hierzu weiches Küchenpapier und ein geeignetes Reinigungsmittel, reiben Sie es daraufhin mit einem feuchten Tuch nach und trocknen Sie es abschließend sorgfältig ab. Versehentlich geschmolzene Alufolie, Plastikteile oder Kunststoffe, sowie Zuckerreste oder stark zuckerhaltige Speisereste müssen sofortmit einem Schaber von der noch heißen Kochzone entfernt werden.

Spezialreiniger bilden eine durchsichtige Schutzschicht, die den Staub abstößt. Diese schützt die Oberfläche auch vor eventuellen Schäden, die durch stark zuckerhaltige Speisen verursacht werden könnten. Verwenden Sie absolut keine Scheuerschwämme oder sonstige Scheuermittel. Auch scharfe Reinigungsmittel wie Backofensprays oder Fleckenmittel sind zu vermeiden

# Installation

**!** Before placing your new appliance into operation please read these operating instructions carefully. It contains important information concerning the safe installation and operation of the appliance.

**!** Please keep these operating instructions for future reference. Make sure that the instructions are kept with the appliance if it is sold, given away or moved.

**!** The following instructions should be carried out by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, adjusted and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

**! Important: any adjustments, maintenance, etc. must be carried out after the appliance has been disconnected from the electricity supply.** Whenever it is necessary to maintain the electrical connections, proceed with extreme caution.

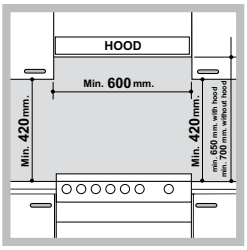
## Positioning and levelling

**!** The appliance may be installed alongside any cupboards whose height does not exceed that of the hob surface.

**!** Make sure that the wall in contact with the back of the appliance is made from a non-flammable, heat-resistant material (T 90°C).

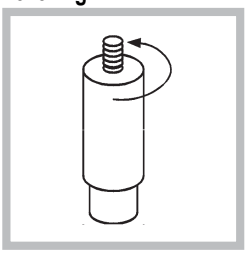
To install the appliance correctly:

- Place it in the kitchen, the dining room or the studio flat (not in the bathroom).
- If the top of the hob is higher than the cupboards, the appliance must be installed at least 500 mm away from them.




- If the cooker is installed underneath a wall cabinet, there must be a minimum distance of 420 mm between this cabinet and the top of the hob.
  This distance should be increased to 700 mm if the wall cabinets are flammable (see figure).
- Do not position blinds behind the cooker or less than 200 mm away from its sides.
- Any hoods must be installed in accordance with the instructions listed in the relevant operating manual.

**Levelling**



If it is necessary to level the appliance, screw the adjustable feet into the places provided on each corner of the base of the cooker (see figure).

## Electrical connection

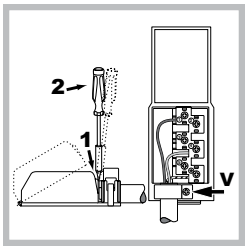
THE EQUIPMENT MUST BE EARTHED CORRECTLY.

The appliance is designed for operation with an alternating current at the power supply voltage and frequency indicated on the data plate (this is located underneath the appliance; alternatively the information may be found at the end of the instruction manual).

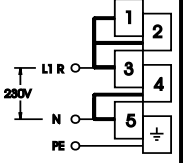
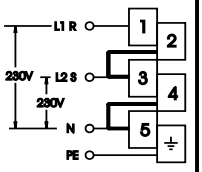
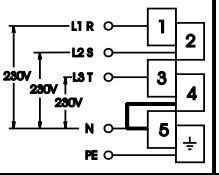
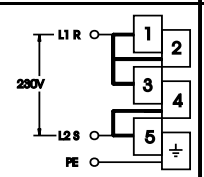
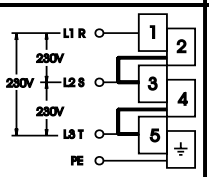
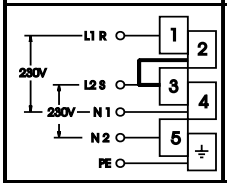
Make sure that the local power supply voltage value is the same as the value indicated on the data plate. The appliance does not come with a power supply cable, because the size of this cable should be determined according to the type of electrical connection used (see connection diagram below).

Use a H05RR-F-type rubber cable. Open the terminal board, following the instructions for the adjacent figure:

To install the power supply cable, follow the instructions below:




- Loosen the cable clamp screw "**V**" and the wire contact screws.
- Fix the wires under the screw heads in accordance with the following diagram.

| Electrical connection | Power supply voltage | Fuse | Cross-section |
|---|---|---|---|
|  | 230V -1+N ~ 50Hz | 32* A | 3x4 mm² |
|  | 400V 2+N ~ 50Hz | 32 A | 4x4 mm² |
|  | 400V -3+N ~ 50Hz | 25 A | 5x2.5 mm² |
|  | 230V -2 ~ 50Hz | 32* A | 3x4 mm² |
|  | 230V -3 ~ 50Hz | 25 A | 4x4 mm² |
|  | 400V -2+2N ~ 50Hz | 25* A | 5x2.5 mm² |

*Application of the simultaneity coefficient in compliance with the relevant standard.

**Replacing the cable**

Use a rubber cable of the type H05RR-F with a suitable cross section of 3 x 4 mm². The yellow-green earth wire must be 2-3 cm longer than the other wires.

**Connecting the supply cable to the mains**

Install a standardised plug corresponding to the load indicated on the data plate. The appliance must be directly connected to the mains using an omnipolar circuit-breaker with a minimum contact opening of 3 mm installed between the appliance and the mains. The circuit-breaker must be suitable for the charge indicated and must comply with current electrical regulations (the

earthing wire must not be interrupted by the circuit-breaker). The supply cable must not come into contact with surfaces with temperatures higher than 50°C.

**!** The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is compliant with safety regulations.
Before connecting to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate.
- The voltage is in the range between the values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

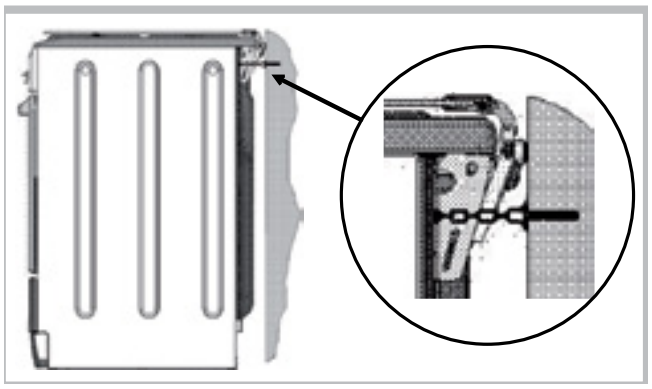
**!** Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.

**!** The cable must not be bent or compressed.

**!** The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only (see Assistance).

**! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.**

## Safety Chain



**! In order to prevent the appliance from overturning accidentally, for example in case of a child climbing onto the oven door, the safety chains MUST be installed!**

The cooker is provided with safety chains that must be fixed with a screw (not supplied as accessory) on the wall behind the appliance, at the same height as the fixing point on the appliance.Make sure that the chains are fixed in the back of the cooker, as shown in the drawing, in such way to be tight and parallel to the floor.

**!** When the installation process is complete, the chains must be kept in tension!

| TABLE OF CHARACTERISTICS | |
|---|---|
| **Oven dimensions HxLxP** | 32,9 x 59,5 x 39,4 cm |
| **Volume** | lt. 78 |
| **Voltage and frequency** | 230/400V~ 3N 50Hz (see data plate)<br>Power supply Max 10 kW |
| **Energy Label e Ecodesign** | EU Directive no 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU.<br>EU Regulation no 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC.<br>Standard EN 60350-1,<br>Standard EN 60350-2<br>Standard EN 50564<br><br>Energy consumption for Natural convection – heating mode: Convection mode<br><br>Declared energy consumption for Forced convection Class – heating mode: Fan assisted. |
| | This appliance conforms to the following European Economic Community directives:<br>- 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments.<br>- 2004/108/EC dated 03/05/89 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments.<br>- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.<br>- 2012/19/EU and subsequent amendments.<br>- 1275/2008 standby/off mode. |

# Start-up and use

## Using the hob

**Description of the heating elements**

The radiant elements "**1**-**2**-**3**" consist of circular heating elements. These become red a few seconds after they have been switched on. They are extremely easy to use because they are similar to the other heating elements. Please refer to table 1.

**Control knobs**

Each cooking zone is fitted with a control knob "**5**", which can be used to continuously adjust the temperature intensity level to values between a minimum of 1 and a maximum of 12. Table1 lists the correspondences between the positions indicated on the knob and the use for which the hotplates are recommended. The "**1**-**2**" hotplate control knob usually only activates the small / part of the hotplate. To activate the entire large hotplate, turn the knob past position 12, to the / symbol; a click will indicate that the entire hotplate has been activated. The temperature level may now be adjusted to the desired value, up to level 12, using the same knob.

| Set. | Radiant Burner |
|---|---|
| 0 | Off. |
| 1 | To melt butter and chocolate. |
| 2 | To heat liquids. |
| 3 | |
| 4 | For creams and sauces. |
| 5 | |
| 6 | For cooking at the boiling point. |
| 7 | |
| 8 | For Roasts. |
| 9 | |
| 10 | For boiling large pieces of meat. |
| 11 | |
| 12 | For frying. |
| | For utilising both cooking areas. |

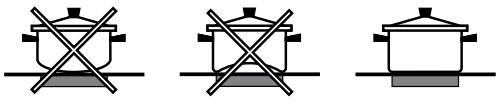
**Residual heat indicator light**

This indicates that one or more cooking zones are at a temperature greater than 60°C, even after the cooking zones have been switched off. The hob is fitted with 4 residual heat indicator lights, one for each cooking zone.

**Advice for the operation of the ceramic glass hob**

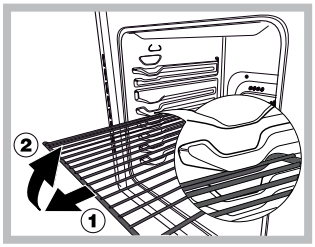
To achieve the best results using your hob, there are several basic suggestions which should be taken into account while cooking or preparing food.

- Use pans with a flat base so as to ensure the pan adheres properly to the cooking zone.
- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the cooking zone fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that pan bases are always clean and dry, in order to guarantee perfect contact with the hob and to safeguard the durability of the hotplates and the pans themselves.
- Do not use cookware which has been used with gas burners. The concentration of heat from gas burners is such that it may warp the base of the pan, and therefore the desired result will never be achieved if it is then used on the glass ceramic hob.

## Using the oven




**WARNING !** The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven (1).
As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

**!** Before operating the product, remove all plastic film from the sides of the appliance.

**!** The first time you use your appliance, heat the empty oven with its door closed at its maximum temperature for at least half an hour. Ensure that the room is well ventilated before switching the oven off and opening the oven door. The appliance may emit a slightly unpleasant odour caused by protective substances used during the manufacturing process burning away.

## MULTI-FUNCTION OVEN

The oven offers new, different combinations of electrical heating elements; by selecting the most suitable combination for the dish you wish to cook, the results achieved will be very precise.The various functions can be selected by turning selector knob to the following positions:

| Symbol | Function | Power |
|---|---|---|
| 0 | 0) Off | — |
| | 2) Upper + Lower heating elements | 2350 W |
| | 3) Lower heating element | 1300 W |
| | 4) Upper heating element | 1050 W |
| | 5) Grill heating element | 2000 W |
| | 6) Maxigrill heating element | 3050 W |
| | 6) Maxigrill heating element + fan | 3100 W |
| | 7) Lower heating elements + fan | 1350 W |
| | 8) Circular heating element + fan | 2850 W |
| | 9) Quick defrosting | 50 W |

After selecting the cooking function, set thermostat knob °C to the desired temperature.

- For normal cooking procedures using **conventional** methods (roasts, biscuits, etc.), use the function (heat from above + below).
  Only place the foods to be cooked in the oven when the selected temperature has been reached and, if possible, use only one shelf.
  If you wish more heat to be generated below or above the dish, turn the selector to position (heat from below), (heat from below + fan) or (heat from above).
- With function "**fan**", cooking takes place through the action of air which has been preheated by a heating element and which is then circulated inside the oven by a fan. The oven heats up very quickly, therefore the foods you wish to cook may also be placed inside the oven as soon as it is switched on. It is also possible to cook using two shelves at the same time.
- The "**quick defrosting**" function takes place without using the heating elements; only the oven light and the fan are activated.
- Cooking with the "**grill**" uses a high power level, which makes it possible to brown the surface of foods quickly; it is particularly suited to the cooking of meats, which should remain soft and juicy on the inside.
  To cook with the grill, turn selector knob to one of the following positions: (grill), (maxigrill), (maxigrill with fan).
  **While the grill is operating, the oven door must be kept shut. The thermostat knob should also be positioned at a maximum of 200°C.**

**Oven light**

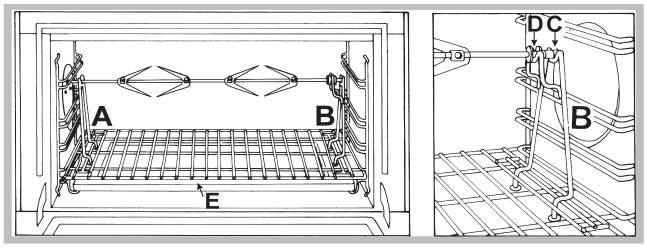
Lighting inside the oven is obtained automatically when selector knob is set to any position. If you wish to switch the light on without activating any of the heating elements, set the thermostat knob to 0°C.

**Indicator light**

This indicates the heating-up phase of the oven is underway; as soon as the inside of the oven reaches the set temperature the light switches off. At this point the indicator light will begin switching on and off intermittently; this shows that the thermostat is operating correctly in order to maintain a constant temperature inside the oven.

**Spit - Rotisserie**

This accessory should only be used when cooking with the grill. Proceed as follows: thread the meat you wish to cook onto the rod positioned across the oven lengthwise, fixing it in place with the adjustable forks supplied .
Position supports "**A**" and "**B**" in the relevant holes in dripping pan "**E**", rest the groove on the rod in slot "**C**" and use the guide rail to place the rack in the lowest position in the oven; next position the rod in the rotisserie spit hole, sliding the groove forwards to slot "**D**". Activate the grill and rotisserie spit by turning knob on the commutator to the positions displaying the (grill), (maxigrill) or (maxigrill with fan) symbols.




# Timer (Electric oven)

The programmer makes it possible to preset the oven and the grill in terms of:
- delay start with a preset length of time for cooking;
- immediate start with a preset length of time for cooking;
- timer.

Button functions:
: Timer with hour and minutes;
: Length of cooking time;
: End cooking time;
: Manual change;
: Change time (backwards);
: Change time (forwards).

**How to Reset the Digital Clock**

After the appliance has been connected to the power source or following a power outage, the clock display will begin to blink and read: 0:00

- Press the buttons at the same time. Then use (within 4 seconds) the and buttons to set the exact time.

Use the button to move the time forwards.
Use the button to move the time backwards.
The time can also be changed in the following two ways:
1. Repeat all of the foregoing steps.
2. Press the button, and then use the and buttons to reset the time.

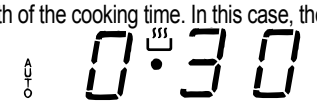
**Manual Operation Mode for the Oven**

After the time has been set, the programmer is automatically set to manual mode.

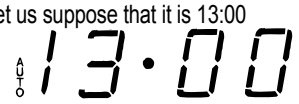
**Note:** Press the button to return the oven to manual mode after every "Automatic" cooking session.

**Delayed Start Time with Preset Cooking Length**

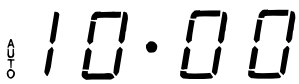
The length and the end cooking times must be set. Let us suppose that the display shows 10:00.
1. Turn the oven control knob to the cooking setting and temperature desired (example: convection oven at 200°C).
2. Press the and the use (within 4 seconds) the and buttons to set the length of the cooking time. Let us suppose that 30 minutes was set for the length of the cooking time. In this case, the display will show:




Release the button, and within 4 seconds, the current time will reappear with the symbol and "**auto**."
3. Press the button, and then use the and buttons to set the end cooking time. Let us suppose that it is 13:00




4. Release the button and the display will show the current time within 4 seconds:




When "**auto**" is lighted, it indicates that the length and end cooking time have been preset to operate in automatic mode. At this point, the oven will turn on automatically at 12:30 in order to finish the cooking session within 30 minutes. When the oven is on, the symbol (cooking pot) will appear on the display for the entire length of the cooking process. The button can

be pressed at any time to display the setting for the length of the cooking time, while the button can be pressed to display the end cooking time. **At the end of the cooking time, an acoustic signal will sound. Press any button it turn it off (except the − and + buttons).**

**Immediate Start Time with Preset Cooking Length**
When only the length of the cooking time is set (points 1 and 2 of the paragraph entitled, "Delayed Start Time with Preset Cooking Length"), the cooking session starts immediately.

**Cancelling a Preset Cooking Time**
Press the button, and use the − button to set the time to:

Then press the manual cooking mode button.

**Timer Feature**
The timer can be used to count down from a given length of time. This feature does not control when the oven comes on or turns off, but, rather, it only emits an acoustic signal when the preset time has run out.

Press the button, and the display will read:

Then use the − and + buttons to set the desired time.
Release the button, and the timer will start at that second. The display will show the current time.

At the end of the preset time, an acoustic signal will sound, which can be turned off by pressing any button (except the − and + buttons), and the symbol will turn off.

**Changing and Cancelling Settings**
- The settings can be changed at any time by pressing the corresponding button and using the − or + button.
- When the length setting for the cooking time is cancelled, the end cooking time setting is also cancelled, and vice versa.
- When in automatic cooking mode, the appliance will not accept end cooking times prior to the start cooking time proposed by the appliance itself.

**Buzzer volume control**
Once you have made and confirmed the clock settings, use button − to adjust the volume of the alarm buzzer.

## CONVENTIONAL oven cooking

| Type of dish | Temperature °C | Cooking time (minutes) | Type of dish | Temperature °C | Cooking time (hours) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pastries and cakes** | | | **Meat** | | |
| Fruit pie | 130 | 60-70 | Turkey (4-8 kg) | 160 | 3-4½ |
| Meringues | 130 | 30-40 | Goose (4-5 kg) | 160 | 4-4½ |
| Sponge cake | 150 | 20-30 | Duck (2-4 kg) | 170 | 1½-2½ |
| Angel cake | 160 | 40-50 | Capon (2½-3 kg) | 170 | 2-2½ |
| Madeira cake | 160 | 40-50 | Braised beef (1-1½ kg) | 160 | 3-3½ |
| Chocolate cake | 170 | 30-40 | Leg of lamb | 160 | 1-1½ |
| Flat sweet loaf | 170 | 40-50 | Roast hare (2 kg) | 160 | 1-1½ |
| Puffs | 200 | 15-20 | Roast pheasant | 160 | 1-1½ |
| Flaky pastry biscuits | 200 | 15-20 | Chicken (1-1½ kg) | 170 | 1-1½ |
| Mille feuilles | 200 | 15-20 | | | |
| Short crust pastry | 200 | 15-20 | **Fish** | 200 | 15-25 minutes |

## GRILLING

| Type of dish | Cooking time (minutes) | Position of shelf | The 1st guide rail is understood as being the lowest position. |
|---|---|---|---|
| Chops (0.5 kg) | 60 | 3rd guide rail | |
| Saussages | 15 | 2nd guide rail | |
| Grilled chicken (1 kg) | 60 | 2st guide rail | |
| Veal on the spit (0.6 kg) | 60 | - | |
| Chicken on the spit (1 kg) | 60 | - | |

## FAN ASSISTED cooking

| Type of dish | Guide rail no. from bottom | Quantity kg. | Temperature °C | Time (minutes) |
|---|---|---|---|---|
| **Cakes** | | | | |
| * With beaten mix, in mould | 1-3 | 1 | 175 | 60 |
| * With beaten mix, without mould | 1-3-4 | 1 | 175 | 50 |
| Short pastry, flan base | 1-3-4 | 0.5 | 175 | 30 |
| Short pastry with wet filling | 1-3 | 1.5 | 175 | 70 |
| Short pastry with dry filling | 1-3-4 | 1 | 175 | 45 |
| * With natural leavened mix | 1-3 | 1 | 175 | 50 |
| Small cakes | 1-3-4 | 0.5 | 160 | 30 |
| **Meat** | | | | |
| **Roasts under the grill** | | | | |
| Veal | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Beef | 2 | 1 | 180 | 70 |
| English roast beef | 2 | 1 | 220 | 50 |
| Pork | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Chicken | 2 | 1-1.5 | 200 | 70 |
| **Roasts on a tray** | | | | |
| Veal | 1-3 | 1 | 160 | 80 |
| Beef | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Pork | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Chicken | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 90 |
| Turkey slices | 1-3 | 1.5 | 180 | 120 |
| Duck | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 120 |
| **Casseroles** | | | | |
| Beef casserole | 1 | 1 | 175 | 120 |
| Veal casserole | 1 | 1 | 175 | 110 |
| **Fish** | | | | |
| Fillets, steaks, cod, hake, sole | 1-3 | 1 | 180 | 30 |
| Mackerel, turbot, salmon | 1.3 | 1 | 180 | 45 |
| Oysters | 1-3 | | 180 | 20 |
| **Timbales** | | | | |
| Baked pasta dish | 1-3 | 2 | 185 | 60 |
| Vegetable pudding | 1-3 | 2 | 185 | 50 |
| * Sweet and savoury soufflés | 1-3 | 0.75 | 180 | 50 |
| * Pizzas and savoury rolls | 1-3-4 | 0.5 | 200 | 30 |
| Toasted sandwiches | 1-3-4 | 0.5 | 190 | 15 |
| **Defrosting** | | | | |
| Ready-to-eat meals | 1-3 | 1 | 200 | 45 |
| Meat | 1-3 | 0.5 | 50 | 50 |
| Meat | 1-3 | 0.75 | 50 | 70 |
| Meat | 1-3 | 1 | 50 | 110 |

Cooking times may vary according to the nature of the foods, their homogeneity and their volume. When cooking a certain food for the first time, it is advisable to choose the lowest values in the cooking time range given in the table and then increase them if necessary.

**Notes:**

1) Cooking times do not include oven pre-heating, except for those marked with an asterisk.
2) The indication given in the table for the guide rails is the one that should preferably be used in the event of cooking on more than one level.
3) The indicated times refer to cooking on one shelf only; for cooking on more than one level, increase the time by 5 ÷ 10 minutes.
4) For roast beef, veal, pork and turkey, on the bone or rolled, increase the times by 20 minutes.

# Precautions and tips

**!** This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

## General safety

- **The instruction booklet accompanies a class 1(insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between2 cupboards) appliance.**
- **These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate.**
- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- When moving or positioning the appliance, always use the handles provided on the sides of the oven.
- Do not touch the appliance while barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions provided in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- **Do not touch the heating elements or certain parts of the oven door when the appliance is in use; these parts become extremely hot. Keep children well away from the appliance.**
- Make sure that the power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the oven.
- The ventilation and heat dispersal openings must never be obstructed.
- Always grip the oven door handle in the centre: the ends may be hot.
- Always use oven gloves when placing cookware in the oven or when removing it.
- Do not use aluminium foil to line the bottom of the oven.
- Do not place flammable materials in the oven: if the appliance is switched on accidentally, the materials could catch fire.
- Always make sure the knobs are in the “0” position when the appliance is not in use.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Do not perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- If the event of malfunctions, under no circumstances should you attempt to perform the repairs yourself. Contact an authorised Service Centre (see Assistance).
- Do not rest objects on the open oven door.
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to prevent electric shocks from occurring.
- Remember that the temperature of the cooking zones remains relatively high for at least thirty minutes after they have been switched off.
- Keep any object that could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Keep plastic or aluminium objects away from the hob: if you forget them on surfaces that are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- Do not let children play with the appliance.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**

## Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected. Consumers should contact their local authority or retailer for information concerning the correct disposal of their old appliance.

## Respecting and conserving the environment

- Whenever possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Open the oven door as little as possible because heat is lost every time it is opened. To save a substantial amount of energy, simply switch off the oven 5 to 10 minutes before the end of your planned cooking time and use the heat the oven continues to generate.
- Automatic programmes are based on standard food product.
- Keep gaskets clean and tidy to prevent any door energy losses
- If you have a timed tariff electricity contract, the “delay cooking” option will make it easier to save money by moving operation to cheaper time periods.
- Make the most of your hot plate’s residual heat by switching off cast iron hot plates 10 minutes before the end of your cooking time and glass ceramic hot plates 5 minutes before the end of cooking time.
- The base of your pot or pan should cover the hot plate. If it is smaller, precious energy will be wasted and pots that boil over leave encrusted remains that can be difficult to remove.
- Cook your food in closed pots or pans with well-fitting lids and use as little water as possible. Cooking with the lid off will greatly increase energy consumption
- Use purely flat pots and pans
- If you are cooking something that takes a long time, it’s worth using a pressure cooker, which is twice as fast and saves a third of the energy.

**!** This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.

# Maintenance and care

**Important: The appliance should be disconnected from the mains supply before starting cleaning operations.**
To ensure a long life cycle for the appliance, it is essential to carry out a thorough general clean frequently, while observing the following instructions:

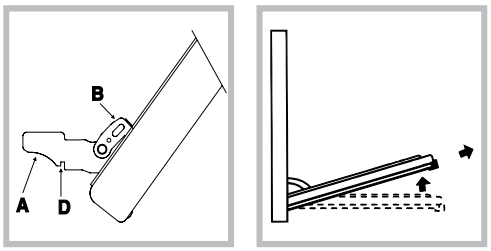
**Inside the oven door:**
Clean the surface with a cloth moistened with hot water and non abrasive liquid detergent, then rinse and dry thoroughly.

**Inside the oven:**
- The inside of your oven is coated with a special self-cleaning microporous enamel glaze which, at a normal cooking temperature of between 200 and 300°C, oxidises and completely eliminates all grease spots or other substances that inevitably attack the inner walls of the oven. This way, cleaning is kept right down to a minimum: as a matter of fact, you just need to rub the surfaces of the oven with a wet cloth regularly, after cooking, to remove the thin layer of ash that may have been deposited during cooking, in order to maintain the self-cleaning property of the oven intact.
- After cooking where liquid has overflowed or when the dirt has not been eliminated completely (for example when grilling food, and the temperatures reached are not high enough for the full self-cleaning action of the enamel to be performed), we recommend you leave the oven on at maximum temperature so that all grease residue and the like are eliminated.
- If, after long-term use, you find evident grease stains deposited on the self-cleaning oven walls, probably due to your failing to follow the above maintenance advice, clean the surfaces thoroughly with hot water and a soft cloth (do not use any detergents), then rinse and dry thoroughly.
- Do not remove any dry caked-on grease using sharp objects, as these could etch the self-cleaning coating.
- If the self-cleaning surfaces inside the oven are damaged or worn, due to incorrect or poor maintenance or after many years of use, you can request a kit of self-cleaning panels to line the inside of the oven. To order these, just contact an authorised Service Centre.

**Oven exterior:**
- Only clean the appliance when the oven is cold.
- The steel parts and especially the areas with the screen-printed symbols should not be cleaned with solvents or abrasive detergents. It is advisable to use only a damp cloth with lukewarm water and washing up liquid.
  Stainless steel may remain stained if in long-term contact with very calcareous water or aggressive detergents (containing phosphorus).
  It is therefore always necessary to rinse and dry all surfaces thoroughly after cleaning.
  **Important: cleaning operations must be made horizontally, in the direction of the steel glazing.**
- After cleaning, any treatments to polish the surfaces may be performed: only use specific products for stainless steel.

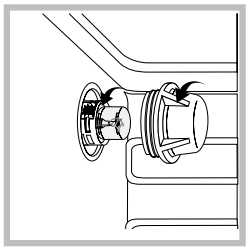
**Important:** do not use abrasive powders, aggressive detergents or acidic substances for cleaning.

**Disassembling/assembling the oven door**
To make it easier to clean the inside of your oven, the oven door can be removed, by proceeding as follows:
- Open the door completely and lift the 2 levers "**B**";
- Now, shutting the door slightly, you can lift it out by pulling out the hooks "**A**" as shown in figure.




**To reassemble the door:**
- With the door in a vertical position, insert the two hooks "**A**" into the slots;
- Ensure that seat "**D**" is hooked perfectly onto the edge of the slot (move the oven door backwards and forward slightly);
- Keep the oven door open fully, unhook the 2 levers "**B**" downwards and then shut the door again.

## Replacing the oven light bulb

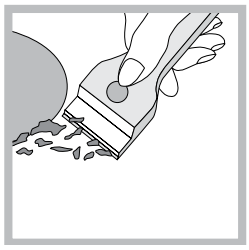


Make sure that the appliance is disconnected from the electricity supply.
Unscrew the glass protective cover from inside the oven, unscrew the lightbulb and replace it with an identical one suitable for high temperatures (300°C) and with the following characteristics:
- Voltage 230 V
- Wattage 15 W
- Type E 14.

**!** Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.

## Cleaning the glass ceramic hob

- Before cooking, the surface of the hob should be cleaned using a damp cloth, to remove dust or residue from foods cooked previously. The surface of the hob should be cleaned regularly with a solution of warm water and non-abrasive detergent.



It will occasionally be necessary to use special cleaning products for glass ceramic hobs. First, remove all food residues and traces of grease from the hob using a special cleaning scraper, for example **CERA**Quick® (not supplied). Clean the hob when it is warm; use a suitable cleaning product and absorbent kitchen paper, polish with a damp cloth and dry. Aluminium foil, plastic objects or synthetic materials which are accidentally melted on the hob, even sugar or foods with a high sugar content, should be removed from the hot cooking zone immediately, using a scraper.

Special cleaning products form a transparent protective layer which repels dirt. This also protects the surface from potential damage caused by foods with a high sugar content. Never use abrasive products or sponges; even aggressive chemical detergents such as oven sprays or stain removal products should be avoided.

# Instalación

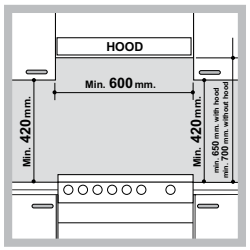
**!** Es importante conservar este manual para poder consultarlo en todo momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.
**!** Lea atentamente las instrucciones: contienen información importante sobre la instalación, el uso y la seguridad.
**!** Las siguientes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado para que efectúe las operaciones de instalación, regulación y mantenimiento técnico del modo más correcto y según las normas vigentes.
**! Importante: cualquier operación de regulación, mantenimiento, etc. se debe realizar con el aparato desconectado de la red eléctrica.** Si acaso fuera necesario mantenerlo conectado eléctricamente, se deberá tener la mayor precaución.

## Colocación y nivelación

**!** Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

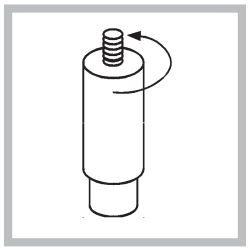
**!** Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 500 mm del aparato;



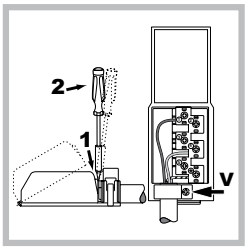

- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm.
  Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (ver la figura);
- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

**Nivelación**

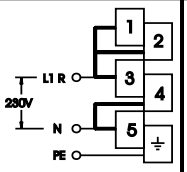
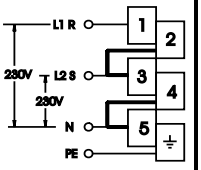
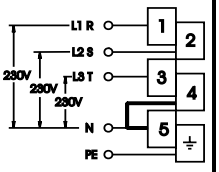
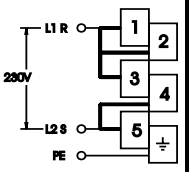
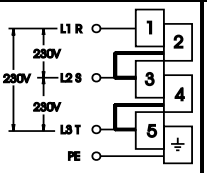
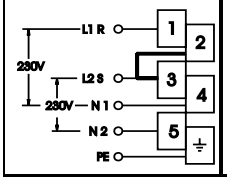


Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).

**Conexión eléctrica**
ES OBLIGATORIA LA CONEXIÓN A TIERRA DEL APARATO.
La encimera ha sido fabricada para el funcionamiento con corriente alterna a la tensión y frecuencia de alimentación indicadas en la placa de características (ubicada debajo de la encimera o al final del manual de instrucciones). Verifique que el valor local de la tensión de alimentación sea el mismo que el indicado en la placa. El aparato no posee cable de alimentación debido a que el cable se dimensiona de acuerdo con el tipo de conexión eléctrica utilizada (ver el siguiente esquema de conexión). Utilice un cable de goma de tipo H05RR-F. Abra el tablero de bornes siguiendo las indicaciones de la figura del costado: Para la instalación del cable de alimentación realice las siguientes operaciones:




• Afloje el tornillo de la mordaza de terminal de cable "**V**" y los tornillos de los contactos.
• Fije los cables debajo de las cabezas de los tornillos según el siguiente esquema.

| Conexión eléctrica | Tensión de alimentación | Fusible | Sección |
|---|---|---|---|
|  | 230V -1+N ~ 50Hz | 32* A | 3x4 mm² |
|  | 400V 2+N ~ 50Hz | 32 A | 4x4 mm² |
|  | 400V -3+N ~ 50Hz | 25 A | 5x2.5 mm² |
|  | 230V -2 ~ 50Hz | 32* A | 3x4 mm² |
|  | 230V -3 ~ 50Hz | 25 A | 4x4 mm² |
|  | 400V -2+2N ~ 50Hz | 25* A | 5x2.5 mm² |

* Aplicación del coeficiente de simultaneidad en conformidad con la norma.

**Sustitución del cable**
Utilice un cable de goma de tipo H05RR-F con una sección de 3x4 mm². El conductor amarillo-verde deberá ser 2÷3 cm. más largo que los otros conductores.

**Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red**
Instale en el cable, un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (ver la tabla de Datos técnicos).
En el caso de conexión directa a la red, es necesario interponer entre el aparato y la red, un interruptor omnipolar con una distancia mínima entre los contactos de 3 mm., dimensionado para esa carga y que responda a las normas vigentes (el conductor de tierra no debe ser interrumpido por el interruptor).

El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que no alcance en ningún punto una temperatura que supere en 50°C la temperatura ambiente.
Antes de efectuar la conexión verifique que:

- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si no es así, sustituya la toma o el enchufe; no utilice prolongaciones ni conexiones múltiples.

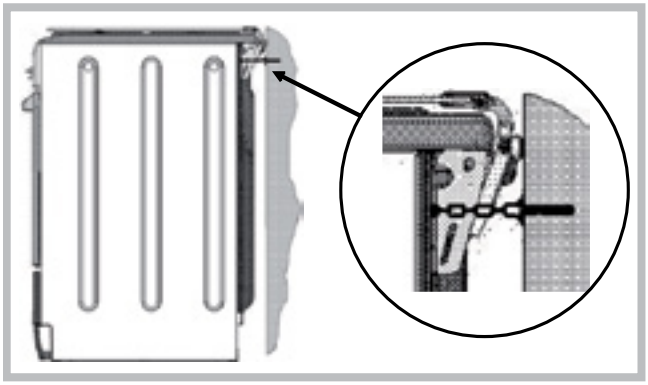
**!** Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

**!** El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

**!** El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

**! La empresa declina toda responsabilidad en los casos en que no hayan sido respetadas estas normas.**

## La cadena de seguridad



**! ¡Para evitar volcar accidentalmente el aparato, por ejemplo por parte de un niño al trepar la puerta del horno, las cadenas de seguridad DEBEN estar instaladas!**

La cocina está dotada de cadenas de seguridad que deben fijarse con un tornillo (no suministrada como accesorio) en la pared detrás del aparato, a la misma altura que la fijación en el aparato.

Controle que las cadenas estén fijadas en la parte posterior de la cocina, como indicado en el dibujo, de manera que queden estrechas y paralelas al nivel del suelo.
**!** Finalizada la instalación, las cadenas deben estar tensadas!

| **TABLA DE CARACTERÍSTICAS** | |
|---|---|
| **Dimensiones del Horno HxLxP** | 32,9 x 59,5 x 39,4 cm |
| **Volume** | lt. 78 |
| **Tensión y frecuencia de alimentación:** | Voltaje 230/400V~ 3N 50Hz<br>(ver la placa de características)<br>potencia máxima absorbida 10 kW |
| **Etiqueta de Energía y Ecodiseño** | Reglamento (UE) nº 65/2014, por el que se aplica la Directiva 2010/30/CE.<br>Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE.<br>Reglamento EN 60350-1,<br>Reglamento EN 60350-2,<br>Reglamento EN 50564<br><br>Consumo de energía por convección Natural – función de calentamiento: Convencional; <br><br>Clase Consumo de energía para funcionamiento por convección Forzada - función de calentamiento: Ventilado. |
| | Este aparato es conforme con las siguientes Directivas: Comunitarias: -2006/95/CE del 12/12/06 (Baja tensión) y posteriores modificaciones - 2004/108/CE del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y sucesivas modificaciones - 93/68/CEE del 22/07/93 y sucesivas modificaciones.<br>-2012/19/UE y posteriores modificaciones.<br>-1275/2008 standby/off mode. |

# Puesta en funcionamiento y uso

## Uso de la encimera

**Descripción de los elementos calentadores**

Los elementos radiantes "**1**-**2**-**3**" están compuestos por resistencias circulares. Se vuelven rojos después de algunos segundos de su encendido. Su uso es muy simple y análogo al de los otros elementos calentadores. Consulte la tabla 1.

**Los mandos**

Cada zona de cocción posee un mando "**5**" que permite una regulación continua de la temperatura, desde un mínimo de 1 hasta un máximo de 12. En la tabla 1 se encuentran las correspondencias entre las posiciones indicadas en el mando y el uso para el cual se aconsejan las placas.

Con el mando de la placa "**1**-**2**" se acciona normalmente sólo la parte pequeña / de la placa. Para accionar la placa grande completa, gire el mando más allá de la posición 12, en el símbolo / un disparo indicará el encendido de toda la placa. Ahora podrá regular la temperatura deseada con el mismo mando, hasta 12.

| Pos. | Chapa irradiadora |
|---|---|
| 0 | Apagada |
| 1 | Para derreter manteiga, chocolate |
| 2 | Para aquecer líquidos |
| 3 | |
| 4 | Para nata e molhos |
| 5 | |
| 6 | Para cozer com temperatura de fervura |
| 7 | |
| 8 | Para assar |
| 9 | |
| 10 | Para grandes cozidos |
| 11 | |
| 12 | Para fritar |
| | Funcionamento com ambas as zonas de cozedura |

**El piloto de calor residual**

Indica que, una o varias zonas de cocción, están a una temperatura mayor que 60ºC, aún después que se han apagado las zonas de cocción. La encimera posee 4 pilotos de calor residual, uno por cada zona de cocción.

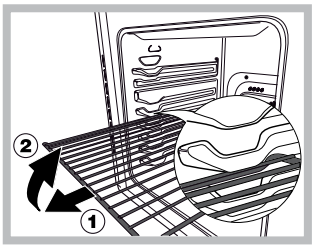
**Advertencias para el uso de la encimera de vidriocerámica**

Para obtener los mejores resultados de su encimera, se deben tomar algunas precauciones fundamentales durante la cocción o en la preparación de las comidas.

- Utilice ollas con fondo plano que aseguren su adherencia a la zona de cocción.
- Utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la placa de cocción, de ese modo se garantiza el uso de todo el calor disponible.

- Verifique que la base de las ollas esté siempre seca y limpia para garantizar un buen contacto y una mayor duración de las placas y también de las ollas.
- No utilice la misma vajilla usada en los quemadores a gas. La concentración del calor en los quemadores a gas es tal, que puede deformar el fondo de la olla, y por lo tanto, no se obtendrá nunca el resultado deseado utilizándola luego sobre una encimera de Vidriocerámica.

## Uso del horno




**¡ATENCIÓN !** El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno (1).
Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es suficiente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

**¡** Antes de usar, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato**!**

**!** La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta del horno y airee el ambiente. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

**HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIÓN**

El horno ofrece nueve combinaciones diferentes de las resistencias eléctricas calentadoras; eligiendo la más indicada para el plato que debe cocinar, obtendrá resultados óptimos.Las distintas funciones se obtienen girando el mando del selector hasta las siguientes posiciones:

| Símbolo | Función | Potencia |
|---|---|---|
| 0 | 0) Apagado | — |
| | 2) Resistencias superior + inferior | 2350 W |
| | 3) Resistencia inferior | 1300 W |
| | 4) Resistencia superior | 1050 W |
| | 5) Resistencia de la parrilla | 2000 W |
| | 6) Resistencia Maxigrill | 3050 W |
| | 6) Resistencia Maxigrill + ventilador | 3100 W |
| | 7) Resistencia inferior + ventilador | 1350 W |
| | 8) Resistencia Circular + ventilador | 2850 W |
| | 9) Descongelación rápida | 50 W |

Después de haber seleccionado la función de cocción, coloque el mando del termostato °C sobre la temperatura deseada.

- Para cocciones normales de modo **tradicional** (asados, bizcochos, etc.)

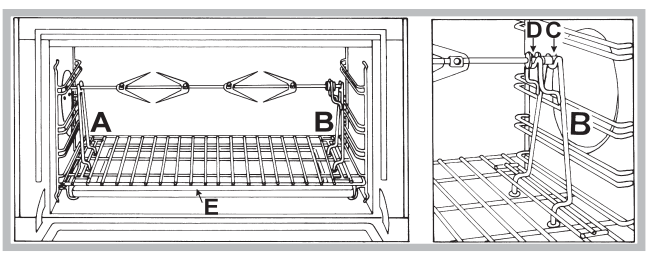
utilice la función (caliente arriba + abajo).
Introduzca las comidas que debe cocinar en el horno sólo cuando el mismo haya alcanzado la temperatura seleccionada y utilice preferiblemente un solo nivel para la cocción.
Si desea calentar más la parte inferior o la superior de las comidas, lleve el selector a la posición (caliente abajo), (caliente abajo + ventilación) o (caliente arriba).

- Con la función "**ventilado**" la cocción se produce mediante aire precalentado por una resistencia, que se hace circular en el interior del horno a través de un ventilador. El calentamiento del horno es muy rápido, por lo tanto, las comidas que debe cocinar se pueden introducir en el horno aún en el momento del encendido. Además, se puede cocinar en dos niveles simultáneamente.
- La función "**descongelación rápida**" se obtiene sin elementos calentadores, utilizando sólo la lámpara del horno y la ventilación.
- La cocción en la "**parrilla**" utiliza una potencia de calentamiento elevada que permite un inmediato tostado superficial de los alimentos; se aconseja particularmente en el caso de las carnes, las cuales deben permanecer tiernas en su interior.
  Para cocinar en la parrilla, gire el mando del selector hasta una de estas posiciones (parrilla), (maxigrill), (maxigrill con ventilación).
  **Durante el funcionamiento de la parrilla, es necesario mantener la puerta del horno cerrada. Además, no coloque el mando del termostato por encima de los 200°C.**

**Iluminación del horno**
La iluminación en el interior del horno se obtiene automáticamente girando la perilla del selector sobre una cualquiera de sus posiciones.
Para encender la luz sin activar ningún elemento calentador, coloque el mando del termostato en 0°C

**Lámpara indicadora**
Indica la fase de calentamiento del horno; cuando se apaga indica que en el interior del horno se ha alcanzado la temperatura seleccionada con la perilla. A partir de ese momento, el alternativo encendido y apagado de esta luz indica que el termostato está trabajando correctamente para mantener constante la temperatura del horno.

**Asador - Asador automático**
Este accesorio se debe utilizar exclusivamente para cocinar a la parrilla. Proceda de la siguiente manera: inserte la carne que debe cocinar en la varilla transversal, en sentido longitudinal, bloqueándola con los correspondientes tenedores regulables.
Introduzca los soportes "**A**" y "**B**" en los orificios presentes en la grasera "**E**", apoye la ranura de la varilla en el asiento "**C**" y coloque la parrilla en la primera guía más baja del horno; inserte ahora la varilla en el orificio del asador automático, llevando hacia adelante la ranura en el asiento "**D**". Accione el grill y el asador automático girando el mando del conmutador hasta las posiciones con los símbolos (grill), (maxigrill) o (maxigrill con ventilación).




# Timer (Horno Eléctrico)

Permite programar el horno o el grill en las siguientes funciones:
- comienzo de cocción retardado con duración establecida;
- comienzo inmediato con duración establecida;
- cuentaminutos.

Función de las teclas:
: cuentaminutos horas, minutos
: duración de la cocción
: final de cocción
: conmutación manual
: configuración tiempos hacia atrás
: configuración tiempos hacia adelante

**Como poner en hora el reloj digital**
Después de la conexión a la red o después de una falta de corriente, el display centellea en: 0.00

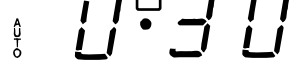
- Presionar contemporáneamente las teclas y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas − y + seleccionar la hora exacta.

Con la tecla + el tiempo aumenta.
Con la tecla − el tiempo disminuye.
Se pueden realizar eventuales actualizaciones de la hora de dos modos diferentes:
1. Repetir completamente las fases descriptas más arriba.
2. Presionar la tecla y posteriormente con las teclas − y + actualizar la hora.

**Funcionamiento manual del horno**
Después de haber seleccionado la hora, el programador va automáticamente a la posición manual.

**Nota:** Presionar la tecla para restablecer el funcionamiento manual después de cada cocción "Automática".

**Comienzo de cocción retardado con duración establecida**
Se debe configurar la duración de la cocción y la hora de final de cocción. Supongamos que el display indique las 10,00 horas
1. Levar los pomos de mando del horno hasta la función y temperatura deseadas (por ejemplo: horno convencional, 200°C).
2. Presionar la tecla y posteriormente (dentro de los 4 segundos) con las teclas − y + configurar la duración deseada. Supongamos configurar una cocción de 30 minutos; aparece:




Al soltar la tecla, pasados 4 segundos, aparece nuevamente la hora corriente con el símbolo y la palabra **auto**.

3. Presionar la tecla y posteriormente presionar las teclas − y + hasta configurar la hora de final de cocción deseada, supongamos las **13,00**

4. Al soltar la tecla, en el display, después de 4 segundos aparece la hora corriente:

La palabra **auto** encendida recuerda que se ha realizado la programación de la duración y del final de cocción en la función automática. A partir de ese momento, el horno se enciende automáticamente a las 12,30 horas para

terminar 30 minutos después. Cuando el horno está encendido aparece la ollita encendida durante toda la cocción. Es posible visualizar, en cualquier momento, la duración configurada presionando la tecla presionando la tecla se visualizará la hora de final de cocción.
**Al finalizar la cocción suena una señal acústica; para interrumpirla presionar una tecla cualquiera, con excepción de las teclas − y +.**

**Comienzo inmediato con duración establecida**
Programando sólo la duración (puntos 1 y 2 del párrafo «Comienzo de cocción retardado con duración establecida») comienza inmediatamente la cocción.

**Para anular una cocción ya programada**
Presionar la tecla y con la tecla − llevar el tiempo a

0·00

luego presionar la tecla de funcionamiento manual.

**Función cuentaminutos**
En el funcionamiento con cuentaminutos se configura un tiempo a partir del cual comienza una cuenta regresiva. Esta función no controla el encendido y apagado del horno, solamente emite una alarma acústica cuando se vence el tiempo.

Al presionar la tecla aparece:

0·00

Luego con las teclas − y + configurar el tiempo deseado.
Al soltar la tecla, el tiempo parte inmediatamente, en el display aparece la hora corriente.

10:00

Al finalizar el tiempo, se emite una señal acústica que se puede detener presionando una tecla cualquiera (excepto las teclas − y + y el símbolo se apaga.

**Corrección, cancelación de datos**
- Los datos configurados se pueden cambiar en cualquier momento presionando la tecla correspondiente y presionando la tecla − o +.
- Cancelando la duración de cocción se obtiene también la cancelación automática del final del funcionamiento y viceversa.
- En el caso de funcionamiento programado, el aparato no acepta tiempos de final de cocción anteriores a los de comienzo de cocción propuestos por dicho aparato.

**Regulación del volumen de la señal sonora**
Después de haber elegido y confirmado las regulaciones del reloj, se puede modificar el volumen de la señal sonora de la alarma utilizando el botón −.

## Cocción en el HORNO CONVENCIONAL

| Tipo de plato | Temperatura °C | Tiempo de cocción (minutos) | Tipo de plato | Temperatura °C | Tiempo de cocción (horas) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Pastelería** | | | **Carnes** | | |
| Torta de fruta | 130 | 60-70 | Pavo (4-8 kg.) | 160 | 3-4½ |
| Merengue | 130 | 30-40 | Ganso (4-5 kg.) | 160 | 4-4½ |
| Bizcochuelo | 150 | 20-30 | Pato (2-4 kg.) | 170 | 1½-2½ |
| Torta del Ángel | 160 | 40-50 | Capón (2½-3 kg.) | 170 | 2-2½ |
| Torta margarita | 160 | 40-50 | Estofado de vaca (1-1½ kg.) | 160 | 3-3½ |
| Torta de chocolate | 170 | 30-40 | Pernil de cordero | 160 | 1-1½ |
| Bollo | 170 | 40-50 | Libre asada (2 kg.) | 160 | 1-1½ |
| Bombas | 200 | 15-20 | Faisán asado | 160 | 1-1½ |
| Bizcochos de hojaldre | 200 | 15-20 | Pollo (1-1½ kg.) | 170 | 1-1½ |
| Hojaldre | 200 | 15-20 | | | |
| Pastafrola | 200 | 15-20 | **Pescado** | 200 | 15-25 minutos |

## Cocción al GRILL

| Tipo de plato | Tiempo de cocción (minutos) | Posición de la parrilla | |
|---|---|---|---|
| Chuleta (0.5 kg.) | 60 | 3ª guía | **La 1ª guía es la que está en la posición más baja.** |
| Chorizos | 15 | 2ª guía | |
| Pollo a la parrilla (1 kg) | 60 | 1ª guía | |
| Asado de ternera(0.6 kg.) | 60 | - | |
| Pollo asado (1 kg.) | 60 | - | |

## Cocción de modo VENTILADO

| Tipo de plato | N. Guía desde abajo | Cantidad kg. | Temperatura °C | Tiempo (minutos) |
|---|---|---|---|---|
| **Tortas** | | | | |
| * Con pasta batida, en molde | 1-3 | 1 | 175 | 60 |
| * Con pasta batida, sin molde | 1-3-4 | 1 | 175 | 50 |
| Pastafrola fondo torta | 1-3-4 | 0.5 | 175 | 30 |
| Pastafrola con relleno húmedo | 1-3 | 1.5 | 175 | 70 |
| Pastafrola con relleno seco | 1-3-4 | 1 | 175 | 45 |
| * Con pasta leudada naturalmente | 1-3 | 1 | 175 | 50 |
| Pequeñas tortas | 1-3-4 | 0.5 | 160 | 30 |
| **Carne** | | | | |
| Asados sobre la parrilla | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Ternera | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Vaca | 2 | 1 | 220 | 50 |
| "Roast beef" a la inglesa | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Cerdo | 2 | 1-1.5 | 200 | 70 |
| Pollo | | | | |
| **Asados sobre fuente** | | | | |
| Ternera | 1-3 | 1 | 160 | 80 |
| Vaca | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Cerdo | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Pollo | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 90 |
| Pavo en trozos | 1-3 | 1.5 | 180 | 120 |
| Pato | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 120 |
| **Estofados** | | | | |
| Estofado de vaca | 1 | 1 | 175 | 120 |
| Estofado de ternera | 1 | 1 | 175 | 110 |
| **Pescado** | | | | |
| Filetes, chuletas, merluza, pescadilla, | 1-3 | 1 | 180 | 30 |
| lenguado | 1.3 | 1 | 180 | 45 |
| Caballa, rodaballo, salmones | 1-3 | | 180 | 20 |
| Ostras | | | | |
| **Pasteles** | | | | |
| Pastel de pasta seca | 1-3 | 2 | 185 | 60 |
| Pastel de verdura | 1-3 | 2 | 185 | 50 |
| * Tortillas dulces y saladas | 1-3 | 0.75 | 180 | 50 |
| * Pizza y "calzone" (empanada) | 1-3-4 | 0.5 | 200 | 30 |
| Tostadas | 1-3-4 | 0.5 | 190 | 15 |
| **Descongelamiento** | | | | |
| Platos listos | 1-3 | 1 | 200 | 45 |
| Carne | 1-3 | 0.5 | 50 | 50 |
| Carne | 1-3 | 0.75 | 50 | 70 |
| Carne | 1-3 | 1 | 50 | 110 |

Los tiempos de cocción pueden variar según el tipo de alimentos, su homogeneidad y su volumen. Por lo tanto, la primera vez que se cocinan, elija los valores de tiempo de cocción más bajos entre los indicados y posteriormente auméntelos si es necesario.

**Note:**

1) Las cocciones se entienden sin precalentamiento del horno con excepción de las marcadas con un asterisco.
2) La indicación para el uso de estantes dada en la tabla es la preferencial en el caso de cocción en más de un nivel.
3) Los tiempos dados se refieren a la cocción sobre un sólo estante, cuando use más niveles aumente los tiempos 5÷10 minutos.
4) Para los asados de carne de vaca, ternera, cerdo y pavo con hueso o arrollados aumente los tiempos 20 minutos.

# Precauciones y consejos

**!** El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales de seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

## Seguridad general

- **El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado)o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dosmuebles).**
- **Las instrucciones son válidas sólo para los países de destino, cuyos símbolos figuran en el manual y en la placa de características.**
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- Para mover el aparato utilice siempre las manijas correspondientes ubicadas en los costados del horno.
- No toque el aparato descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por eventuales daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- **Mientras se utiliza el aparato, los elementos calentadores y algunas partes de la puerta del horno se calientan mucho. Tenga cuidado de no tocarlos y mantenga a los niños alejados de ellos.**
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del horno.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Tome la manija de apertura de la puerta en el centro: en los costados podría estar caliente.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No cubra el fondo del horno con hojas de aluminio.
- No coloque materiales inflamables en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición “0”.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica (ver Asistencia).
- No apoye objetos sobre la puerta del horno abierta.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- La encimera de vidriocerámica es resistente a loschoques mecánicos, no obstante, se puede rajar (oeventualmente quebrantarse) si es golpeada con unobjeto con punta, como por ejemplo un utensilio. Siesto sucediera, desconecte inmediatamente el aparatode la red de alimentación eléctrica y llame al Serviciode Asistencia Técnica.
- Si la superficie de la encimera está agrietada, apagueel aparato para evitar sacudidas eléctricas.
- No olvide que la temperatura de las zonas de cocciónpermanece bastante elevada durante treinta minutos, comomínimo, después que se han apagado.
- Mantenga cualquier objeto que se pueda fundir a una debidadistancia de la encimera, por ejemplo, objetos de plástico, dealuminio o productos con un elevado contenido de azúcar.Tenga particular cuidado con los embalajes y películas deplástico o aluminio: si se dejan sobre las superficies todavíacalientes o tibias pueden causar un grave daño a la encimera.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.
- Evitar que los niños jueguen con el aparato.
- **El aparato no se debe poner en funcionamiento a través de un temporizador externo o de un sistema de mando a distancia.**

## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- En base a la Norma europea 2012/19/UE de Residuos de aparatos Eléctricos y Electrónicos (RAEE), los electrodomésticos viejos no pueden ser arrojados en los contenedores municipales habituales; tienen que ser recogidos selectivamente para optimizar la recuperación y reciclado de los componentes y materiales que los constituyen, y reducir el impacto en la salud humana y el medioambiente. El símbolo del cubo de basura tachado se marca sobre todos los productos para recordar al consumidor la obligación de separarlos para la recogida selectiva.
  El consumidor debe contactar con la autoridad local o con el vendedor para informarse en relación a la correcta eleminación de su electrodoméstico viejo.

## Ahorrar y respetar el medioambiente

- Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando
- Los programas automáticos están basados en productos alimenticios regulares
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de “cocción diferida” le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata
- Aproveche al máximo el calor residual de la placa caliente apagando placas de hierro fundido 10 minutos antes del final de su tiempo de cocción y fogones de vitrocerámica 5 minutos antes del final del tiempo de cocción.
- La base de la olla o sartén deben cubrir la placa caliente Si es menor, preciosa energía se desperdiciará y las ollas que hierven arriba dejarán restos incrustados que pueden ser difíciles de eliminar.
- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía
- Utilice ollas y sartenes completamente planos
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

**!** Este producto satisface los requisitos impuestos por la nueva Directiva Europea sobre la limitación del consumo de energía en modo de espera o stand by.

# Mantenimiento y cuidados

**Importante: El aparato debe estar desconectado eléctricamente antes de comenzar la limpieza.**
Para lograr una mayor duración del aparato es indispensable realizar frecuentemente una cuidadosa limpieza general, respetando las siguientes instrucciones.

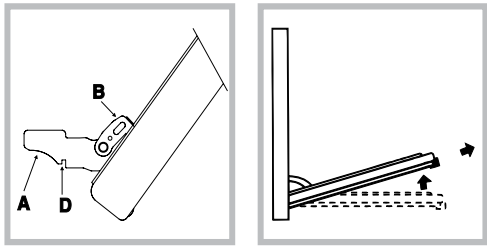
**Interior de la puerta del horno:**
Efectúe la limpieza de la superficie utilizando un paño humedecido con agua caliente y detergente líquido no abrasivo, luego enjuague y seque cuidadosamente.

**Interior del horno:**
- El interior del horno está revestido con un esmalte especial microporoso autolimpiante el cual, a una temperatura normal de cocción comprendida entre los 200 y 300 °C, oxida y elimina completamente todas las salpicaduras de grasa o de otras sustancias que inevitablemente van a atacar las paredes internas.
  La operación de limpieza resulta así sumamente facilitada: en efecto, es suficiente pasar regularmente, después de cada cocción, por las superficies del horno, un paño húmedo para eliminar la finísima capa de polvo que se pudo haber depositado durante la cocción, para conservar intacta la propiedad autolimpiante del horno.
- Cuando durante la cocción se hayan verificado desbordamientos de líquidos o bien la suciedad no haya sido eliminada completamente (por ejemplo, cocción al grill en la cual no se alcanzan temperaturas suficientes para una completa acción del esmalte autolimpiante), es aconsejable hacer funcionar el horno vacío a la máxima temperatura para que se eliminen todos los residuos de sustancias grasas o de cualquier otro tipo.
- Si después de numerosos usos se encontraran huellas evidentes de suciedad depositadas sobre las paredes autolimpiantes, probablemente debidas a la inobservancia de las normas de mantenimiento antes mencionadas, efectúe una cuidadosa limpieza de las superficies con agua caliente y un paño suave (no utilice ningún tipo de producto detergente), luego enjuague y seque con cuidado.
- No elimine eventuales incrustaciones utilizando objetos con punta que podrían rayar el revestimiento autolimpiante.
- Si las superficies autolimpiantes del interior del horno se dañan o se inutilizan, porque no se realiza el mantenimiento correcto o después de varios años de uso, es posible solicitar un kit de paneles autolimpiantes para revestir el interior del horno. Para ordenarlos diríjase a nuestros Centros de Asistencia autorizados.

**Parte externa del horno:**
- Realice la limpieza solamente cuando el horno está frío.
- Las partes de acero y sobre todo las zonas con serigrafías no se deben limpiar con disolventes o detergentes abrasivos; utilice preferiblemente sólo un paño humedecido con agua tibia y detergente líquido para platos. El acero inoxidable puede quedar manchado si permanece en contacto por largo tiempo con agua fuertemente calcárea o con detergentes agresivos (que contengan fósforo).
  Por lo tanto, después de la limpieza, es siempre necesario enjuagar abundantemente y secar con cuidado la superficie.
  **Importante: la limpieza se debe realizar en sentido horizontal, siguiendo el sentido del satinado del acero.**
- Después de la limpieza se pueden realizar tratamientos para resaltar el brillo de la superficie: utilice exclusivamente productos específicos para el acero inoxidable.

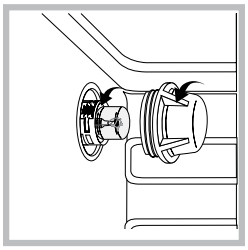
**Importante:** no utilice polvos abrasivos, detergentes agresivos o sustancias ácidas para la limpieza.

**Extraer / colocar la puerta del horno**
Para facilitar la limpieza del interior del horno es posible extraer la puerta del horno, procediendo de la siguiente manera:
- Abrir completamente la puerta.
- Forzar la puerta hacia abajo y mantener ligeramente presionadas las dos palancas "**B**" de las dos bisagras simultáneamente, tal como se indica en la figura.
- Con las dos palancas "**B**" siempre presionadas, comenzar a cerrar la puerta hasta que se enganchen internamente con los dos ganchitos "**D**"; a continuación, manteniendo alzados los dos ganchitos inferiores "**A**", extraer la puerta tal como se indica en la figura.




**Para volver a colocar la puerta:**
- Con la puerta en posición vertical, insertar los dos ganchitos superiores "**D**" en las ranuras superiores; luego, bajar la puerta e insertar los dos ganchitos inferiores "**A**" en las ranuras inferiores.
- Asegurarse de que el alojamiento "**D**" esté enganchado perfectamente al borde de la ranura (mover ligeramente la puerta hacia adelante y hacia atrás).
- Forzar completamente la puerta hacia abajo y luego cerrarla.

## Sustitución lámpara horno

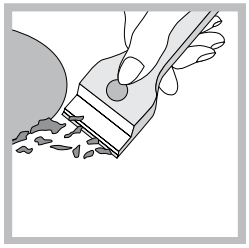


Asegúrese de que el aparato no esté eléctricamente conectado.
Desde el interior del horno destornille la tapa de protección de vidrio ;
Desenrosque la lámpara y reemplácela con otra igual, adecuada a altas temperaturas (300 °C) con las siguientes características:
- Tensión 230 V
- Potencia 25 W
- Casquillo E14.

**!** No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.

## Limpieza de la encimera de vidriocerámica

- Antes de comenzar a cocinar, la superficie de la encimera se debe limpiar usando un paño húmedo para eliminar el polvo o los residuos de comidas cocinadas precedentemente. La superficie de la placa de cocción se deberá limpiar regularmente con una solución de agua tibia y detergente no abrasivo.



Periódicamente será necesario usar productos específicos para la limpieza de las encimeras de vidriocerámica. Primero, elimine de la encimera todos los restos de comidas y salpicaduras de grasa con una rasqueta para la limpieza, por ejemplo CERAMIC® (no se suministra con el equipo). Limpie la encimera cuando está tibia; utilice un producto de limpieza adecuado y papel para cocina, refriegue con un paño húmedo y luego seque. Las hojas de aluminio, objetos de plástico o material sintético, que accidentalmente se hayan fundido, así como también el azúcar o comidas con un alto contenido de azúcar se deben eliminar inmediatamente de la zona de cocción cuando todavía está caliente con una rasqueta.

Los productos de limpieza específicos forman una capa superficial transparente repelente a la suciedad. Esto protege también la superficie de eventuales daños causados por comidas con un alto contenido de azúcar. Nunca utilice esponjas o productos abrasivos, se deben evitar los detergentes químicamente agresivos como los aerosoles para horno o productos quitamanchas..

NL

# Installatie

**!** Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

**!** Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

**!** De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

**! Belangrijk: Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.**

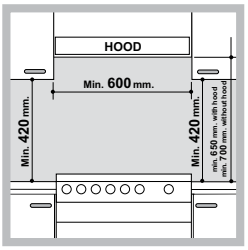
## Plaatsen en waterpas zetten

**!** Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

**!** Controleer dat de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

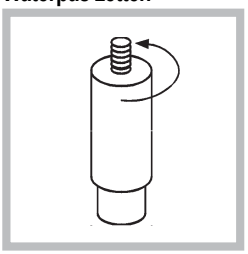
Voor een correcte installatie:

- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 500 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;




- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn.
  Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (zie afbeelding);
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

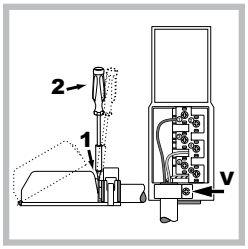
**Waterpas zetten**



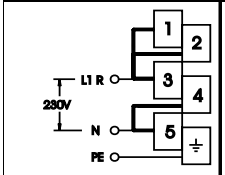
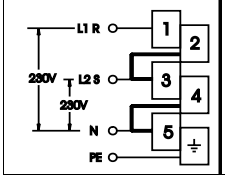
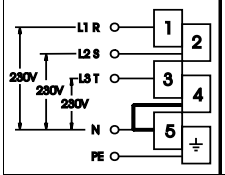
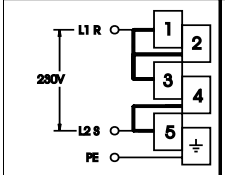
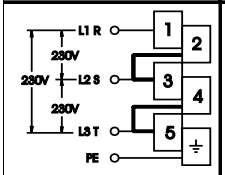
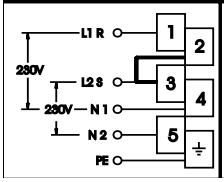
Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (zie afbeelding).

## Elektrische aansluiting

De kookplaat is bestemd om te worden gebruikt met wisselstroom en met een spanning en frequentie zoals vermeld op het typeplaatje (aan de onderkant van de plaat zelf of aan het einde van de gebruiksaanwijzing). Controleer of de voedingsspanning ter plaatse overeenstemt met die vermeld op het typeplaatje.
Het apparaat is niet van een voedingskabel voorzien, aangezien de voedingskabel gedimensioneerd moet worden op basis van het soort gebruikte elektrische aansluiting (zie volgende aansluitingsschema). Gebruik een rubberen kabel van het type H05RR-F. Open de klemmenstrook volgens de aanwijzingen hiernaast:
Voor het installeren van de voedingskabel volgt u de volgende instructies:




- Draai de schroef van de kabelklem "**V**" en de schroeven van de contacten los.
- Bevestig de draden onder de koppen van de schroeven volgens het volgende schema
- Bevestig de voedingskabel in de speciale kabelklem en sluit het deksel af.

| Elektrische aansluiting | Voedings-spanning | Zekering | Doorsnede |
|---|---|---|---|
|  | 230V -1+N ~ 50Hz | 32* A | 3x4 mm² |
|  | 400V 2+N ~ 50Hz | 32 A | 4x4 mm² |
|  | 400V -3+N ~ 50Hz | 25 A | 5x2.5 mm² |
|  | 230V -2 ~ 50Hz | 32* A | 3x4 mm² |
|  | 230V -3 ~ 50Hz | 25 A | 4x4 mm² |
|  | 400V -2+2N ~ 50Hz | 25* A | 5x2.5 mm² |

* Toepassing van de simultaneïteitsfactor in overeenkomst met de betreffende norm.

**De kabel vervangen**

Gebruik een rubber kabel van het type H05RR-F met een doorsnede 3 x 4 mm².De geel/groene aardleiding moet 2-3 cm langer zijn ten opzichte van de andere leidingen.

**Het aansluiten van de voedingskabel aan het elektrische net**

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje. Wanneer het apparaat rechtstreeks op het net wordt aangesloten moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende normen (de aarding mag niet worden onderbroken door

de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

**!** De installateur is verantwoordelijk voor een correcte elektrische aansluiting en het in acht nemen van de veiligheidsnormen.

Voor het aansluiten moet u controleren dat:
- het stopcontact geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- het stopcontact in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- het stopcontact en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel het stopcontact te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

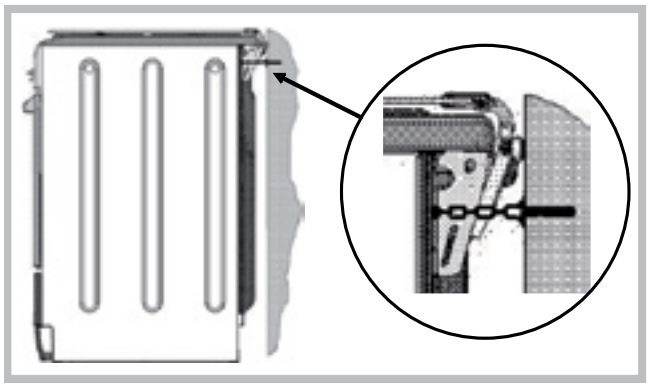
**!** Wanneer het apparaat geïnstalleerd is moeten het snoer en het stopcontact gemakkelijk te bereiken zijn.

**!** De kabel mag niet worden gebogen of samengedrukt.

**!** De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen (zie Service).

**! De fabrikant kan nergens aansprakelijk voor worden gesteld als deze normen niet worden nageleefd.**

## Veiligheidsketen



**! Om te voorkomen dat het apparaat onverhoopt om zou vallen, bijvoorbeeld omdat een kind op de ovendeur klimt, MOETEN de veiligheidskettingen te allen tijde worden geïnstalleerd!**

Het fornuis beschikt over veiligheidskettingen die met een schroef (niet bijgeleverd) aan de wand achter het apparaat moeten worden bevestigd, op dezelfde hoogte als de bevestiging op het apparaat. Zorg ervoor dat de kettingen goed aan de achterzijde van het fornuis zijn bevestigd, zoals aangegeven op de tekening, zodat ze goed strak staan en evenwijdig staan t.o.v. de vloer.

**!** Als de installatie volledig is uitgevoerd moeten de kettingen zeer strak staan!

| **TYPEPLAATJE** | |
|---|---|
| **Afmetingen Oven HxLxP** | 32,9 x 59,5 x 39,4 cm |
| **Inhoud** | lt. 78 |
| **Elektrische aansluitingen** | spanning 230/400V~ 3N 50Hz (zie typeplaatje) maximaal opgenomen vermogen 10 kW |
| **Energie Label en Ecodesign** | EU richtlijn nr. 65/2014 met integratie van richtlijn 2010/30/EU.<br>EU reglement nr. 66/2014 met integratie van richtlijn 2009/125/EC.<br>EN 60350-1 reglement,<br>EN 60350-2 reglement,<br>EN 50564 reglement<br>Energieverbruik convectie Natuurlijk - verwarmingsfunctie: Statische;<br>Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Geventileerd |
| CE | Deze apparatuur voldoet aan de volgende EU voorschriften:<br>- 2006/95/EG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen<br>- 2004/108/EG van 15.12.04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen<br>- 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen.<br>-2012/19/EU en daaropvolgende wijzigingen.<br>- 1275/2008 standby/off mode |

# Starten en gebruik

## Gebruik van de kookplaat

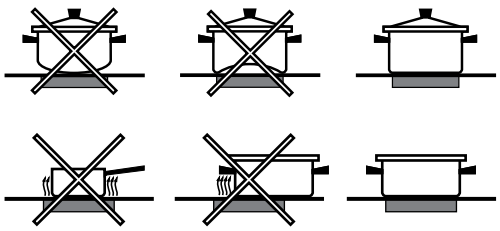
**Beschrijving van de verwarmingselementen**
De straalelementen "**1**-**2**-**3**" bestaan uit cirkelvormige weerstanden. Zij worden na enkele seconden na het inschakelen rood.
Hun gebruik is bijzonder eenvoudig en is vrijwel eender aan die van andere verwarmingselementen. U kunt zich baseren op de tabel 1.

**Bedieningsknoppen**
Ieder kookgedeelte is voorzien van een bedieningsknop "**5**" waarmee u continu de temperatuur kunt regelen, van een minimum waarde van 1 tot een maximum waarde van 12. In de tabel 1 vindt u de overeenkomsten tussen de standen op de knop en het aangeraden gebruik van de kookplaten.
Met de bedieningsknop van de plaat "**1**-**2**" activeert u normaal alleen het kleine gedeelte / van de plaat. Voor het geheel activeren van de grote plaat draait u de knop voorbij de positie 12, op het symbool / .
Een klik geeft het inschakelen van de hele plaat aan. Nu kunt u de temperatuur regelen op de gewenste waarde met dezelfde knop tot aan stand 12.

| Pos. | Stralingsplaat |
|---|---|
| 0 | Uit. |
| 1 | Boter, chocolade smelten. |
| 2 | Opwarmen vloeistoffen. |
| 3 | |
| 4 | Vla en sausen. |
| 5 | |
| 6 | Aan de kook brengen. |
| 7 | |
| 8 | Braadstukken. |
| 9 | |
| 10 | Groot stoofvlees. |
| 11 | |
| 12 | Bakken. |
| | Inschakeling van beide kookzones. |

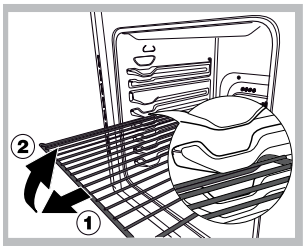
**Controlelampje resterende warmte**
Geeft aan dat een of meer kookzones nog een temperatuur van 60°C of meer bezitten, ook na het uitschakelen van de kookzones. De kookplaat is voorzien van 4 controlelampjes voor resterende warmte, een voor iedere kookzone.

**Instructies voor het gebruik van de glaskeramische kookplaat**
Voor de beste resultaten van uw kookplaat volgen hier enkele fundamentele regels waaraan u zich moet houden bij het koken en het voorbereiden van de gerechten.
- Gebruik pannen met een platte bodem om u ervan te verzekeren dat zij goed aansluiten op de kookzone.
- Gebruik pannen die groot genoeg zijn om de kookplaat geheel te bedekken teneinde alle beschikbare hitte te benutten.



- Zorg ervoor dat de bodem van de pan altijd schoon en droog is. Zo garandeert u een goed contact en een lange levensduur van de kookplaten en van de pannen zelf.
- Gebruik niet dezelfde pannen die u op een gasfornuis heeft gebruikt. De warmteconcentratie van een gasbrander kan de bodem van de pan vervormen, en u krijgt dus nooit het gewenste resultaat als u hem op de glaskeramische plaat gebruikt.

## Gebruik van de oven




**BELANGRIJK !** De oven is uitgerust met een blokkeringssysteem voor de grill dat het mogelijk maakt om de gril naar buiten te trekken zonder dat deze buiten de oven komt (1).
Om de grill volledig te verwijderen, de grill aan de voorkant optillen en naar buiten trekken, zoals op de tekening afgebeeld is (2).

**!** Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plasticfolie aan de zijkanten van het apparaat teverwijderen.

**!** Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

## MULTIFUNCTIE ELEKTRISCHE OVEN

De oven biedt negen verschillende combinatiemogelijkheden voor de elektrische verwarmingselementen. Als u voor het gerecht de geschiktste combinatie kiest zullen uiterst precieze resultaten worden bereikt. U kunt de verschillende functies kiezen m.b.v. de keuzeknop , in de volgende standen:

| Symbool | Functie | Vermogen |
|---|---|---|
| 0 | 0) Uit | — |
| | 2) Bovenste en onderste verwarmingselement | 2350 W |
| | 3) Onderste verwarmingselement | 1300 W |
| | 4) Bovenste verwarmingselement | 1050 W |
| | 5) Verwarmingselement grill | 2000 W |
| | 6) Weerstand maxigrill | 3050 W |
| | 6) Weerstanden minigrill + ventilator | 3100 W |
| | 7) Onderste verwarmingselementen + ventilator | 1350 W |
| | 8) Cirkelvormig verwarmingselement + ventilator | 2850 W |
| | 9) Snel ontdooien | 50 W |

Nadat u de kookfunctie heeft geselecteerd zet u de knop van de thermostaat °C op de gewenste temperatuur.

- Voor **traditionele** bereidingen (braadstukken, koekjes, enz.) gebruikt u de functie (warmte boven + onder).
  De te bereiden gerechten pas in de oven plaatsen als de ingestelde temperatuur is bereikt en bij voorkeur slechts één niveau gebruiken.
  Als daarentegen slechts een verwarming van de bovenkant of de onderkant van de gerechten is gewenst, draait u de keuzeschakelaar op de stand (warmte onder), (warmte onder+ventilatie), of (warmte boven).
- Met de functie "**geventileerd**" komt de bereiding tot stand door middel van voorverwarmde lucht gecreëerd door een weerstand, die door een ventilator door de hele oven wordt verspreid. De oven komt zeer snel op temperatuur en de gerechten kunnen daarom direct vanaf het begin in de koude oven worden geplaatst. Voorts bestaat de mogelijkheid om tegelijkertijd op twee verschillende niveaus te koken.
- De functie "**snel ontdooien**" vindt plaats zonder het gebruik van verwarmingselementen: alleen de ovenverlichting en de ventilator gaan aan.
- De bereiding met "**grill**" gebruikt een hoog verwarmingsvermogen waarmee de buitenkant van de levensmiddelen direct bruin wordt gebraden. Deze functie is bijzonder geschikt voor vlees die zacht en mals aan de binnenkant moeten blijven. Voor het koken met de grill moet de keuzeschakelaar op één van de volgende standen worden gezet: (grill), (maxigrill), (maxigrill + ventilatie).
  **Bij het grillen is het van belang dat de ovendeur gesloten blijft. De thermostaatknop moet bovendien niet op meer dan 200°C worden gezet.**

**Ovenverlichting**

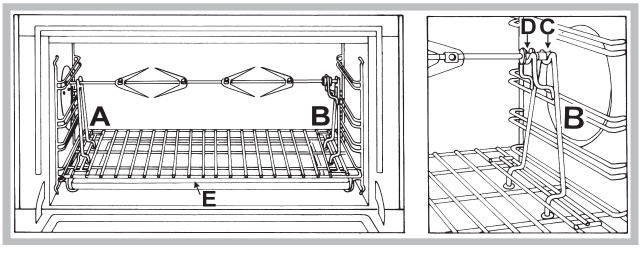
De ovenverlichting gaat automatisch branden zodra de keuzeschakelaar op een willekeurige stand wordt gedraaid. Om de ovenverlichting aan te zetten zonder dat de verwarmingselementen aangaan, draait u de thermostaatknop op 0°C.

**Controlelampje**

Geeft de mate van verwarming van de oven aan. Als dit lampje uitgaat is de gewenste temperatuur aan de binnenkant van de oven bereikt.
Het aan- en uitgaan van het lampje betekent dat de thermostaat correct functioneert om de oventemperatuur constant te houden.

**Braadspit - Draaispit**

Dit accessoire wordt uitsluitend voor koken onder de grill gebruikt. Ga als volgt te werk: prik het vlees op de dwarsspies in de lengterichting en zorg ervoor dat het vlees tussen de beide speciale verstelbare vorken klemzit.
Doe de steunen "**A**" en "**B**" in de speciale gaten van de lekplaat "**E**", laat de gleuf van de stang precies in de opening "**C**" vallen en zet het rooster op de eerste geleider van de bodem af. Steek de stang in het gat van het draaispit en schuif de gleuf naar voren in de opening "**D**". Activeer grill en draaispit door de knop van de commutator op de standen met het symbool (grill), (maxigrill) of (maxigrill met ventilatie) te zetten.




# Timer (Elektrische Oven)

Hiermee is het mogelijk de oven of grill te programmeren met de functies:

- uitgestelde start met vastgestelde kooktijd;
- onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd;
- timer.

**Functies van de toetsen:**

: timer
: duur bereiding
: einde bereiding
: omschakelen naar handmatig
: instelling tijd achteruit
: instelling tijd vooruit

**Het gelijkzetten van de digitale klok**

Na het aansluiten op het elektrische net of na het uitvallen van de stroom knippert op het display: 0.00

- Druk tegelijkertijd op de toetsen en . Laat los en druk vervolgens (binnen 4 seconden) op de toetsen − en + om de juiste tijd in te stellen.
  Met de toets + gaat de tijd vooruit.
  Met de toets − gaat de tijd achteruit.

Eventueel verder gelijkzetten kan op twee manieren worden uitgevoerd:

1. 1. Herhaal de hierboven beschreven fasen
2. Druk op de toets , laat los en stel de tijd daarna in met de toetsen − en +.

**Handmatig gebruik van de oven**

Nadat u de klok gelijk heeft gezet gaat de programmering automatisch over op de handmatige stand.

**N.B.:** Druk na iedere "Automatisch" bereiding op de toets om hem weer op handmatig te zetten.

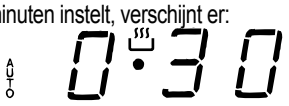
**Het regelen van het volume van het geluidssignaal**

Nadat u de instellingen van de klok heeft gekozen en bevestigd, kunt u de sterkte van het geluidssignaal regelen met de toets −.

**Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd**

De kooktijd en het einde van de kooktijd worden ingesteld. Stel dat het display 10:00 uur aangeeft.

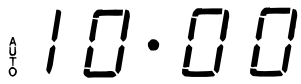
1. Draai de ovenknoppen op de gewenste functie en temperatuur (b.v.: statische oven, 200°C)
2. Druk op de toets , laat los en stel vervolgens (binnen 4 seconden) met de toetsen − en + de gewenste kooktijd in. Als u bijvoorbeeld een kooktijd van 30 minuten instelt, verschijnt er:




Na 4 seconden, als de instelling is voltooid, verschijnt wederom de huidige tijd met het symbool en de tekst "**auto**"

3. Druk op de toets , laat los en druk op de toetsen − en + voor het instellen van het einde van de kooktijd, laten we zeggen 13:00.

4. Als de instelling is voltooid verschijnt na 4 seconden op het display de huidige tijd:




De tekst "**auto**" geeft aan dat de kooktijd en het einde van de kooktijd automatisch geprogrammeerd zijn. De oven gaat automatisch om 12:30 aan en na 30 minuten weer uit. Als de oven aan is verschijnt het verlichte pannetje m gedurende de gehele kooktijd. U kunt met de toets op ieder willekeurig moment de ingestelde kooktijd zien. Met de toets verschijnt het einde van de kooktijd.

**Aan het einde van de kooktijd hoort u een geluidssignaal. Om dit uit te zetten drukt u op een willekeurige toets, behalve op de toetsen − en +.**

**Onmiddellijke start met vastgestelde kooktijd**

Door alleen de kooktijd te programmeren (punten 1 en 2 van paragraaf "Uitgestelde start met vastgestelde kooktijd") begint deze onmiddellijk.

**Het annuleren van een reeds geprogrammeerde bereiding**

Druk op de toets . Laat hem los en breng met de toets − de tijd weer terug op

en druk vervolgens op de toets van de handmatige werking .

**Timer functie**

Met de timer functie stelt u een tijd in vanaf waar het terugtellen begint. Deze functie controleert niet het aan- of uitgaan van de oven, hij geeft alleen een geluidssignaal weer als de tijd verlopen is. Door op de toets te drukken en hem daarna weer los te laten verschijnt:

Stel de gewenste tijdsduur in met de toetsen − en +. Als de instelling is voltooid begint de tijd af te tellen. Op het display verschijnt de huidige tijd.

Als de tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal dat kan worden afgezet door op een willekeurige toets te drukken (behalve op de toetsen − en +.

Het symbool gaat uit.

**Correctie/wissen van de gegevens**

- De instelling kan op ieder willekeurig moment worden gewijzigd door op de betreffende toets en de toets − of + te drukken.
- Als de kooktijd wordt gewist wordt automatisch ook het einde hiervan gewist en omgekeerd.
- Bij een geprogrammeerde werking accepteert de oven geen einde kooktijd die eerder is dan het begin kooktijd die door het apparaat zelf is voorgesteld.

## Boven- en onderwarmte

| Gerechten | Temperatuur °C | Kooktijd (minuten) | Gerechten | Temperatuur °C | Kooktijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|---|
| **Gebak** | | | **Vlees** | | |
| Vruchtentaart | 130 | 60-70 | Kalkoen (4-8 kg.) | 160 | 3-4½ |
| Schuimgebak | 130 | 30-40 | Ganzenvlees (4-5 kg.) | 160 | 4-4½ |
| Cake van biscuitdeeg | 150 | 20-30 | Eend (2-4 kg.) | 170 | 1½-2½ |
| Luchtig biscuitgebak | 160 | 40-50 | Kapoen (2½-3 kg.) | 170 | 2-2½ |
| Cake-taart | 160 | 40-50 | Rundvlees-goulash (1-1½ kg.) | 160 | 3-3½ |
| Chocoladetaart | 170 | 30-40 | Lamsbout | 160 | 1-1½ |
| Italiaans zout brood "focaccia" | 170 | 40-50 | Gebraden haas (2 kg.) | 160 | 1-1½ |
| Beignets | 200 | 15-20 | Gebraden fazant | 160 | 1-1½ |
| Koekjes van bladerdeeg | 200 | 15-20 | Kip (1-1½ kg.) | 170 | 1-1½ |
| Tompoezen | 200 | 15-20 | | | |
| Kruimeldeeg | 200 | 15-20 | **Vis** | 200 | 15-25 minuten |

## GRILL

| Soort gerecht | Bereidingstijd (minuten) | Roosterstanden | |
|---|---|---|---|
| Karbonade (0.5 kg.) | 60 | 3ª geleider | **Met 1ª geleider wordt de laagste geleider bedoeld ten opzichte van de ovenbodem.** |
| Worstjes | 15 | 2ª geleider | |
| Gegrilde (1 kg) | 60 | 1ª geleider | |

## Hete lucht

| Soort gerecht | Geleider vanaf de bodem | Hoeveelheid kg. | Temperatuur °C | Bereidingstijd (minuten) |
|---|---|---|---|---|
| **Gebak** | | | | |
| * Met geklopt deeg, in bakvorm | 1-3 | 1 | 175 | 60 |
| * Met geklopt deeg, zonder bakvorm | 1-3-4 | 1 | 175 | 50 |
| Kruimeldeeg, taartbodem | 1-3-4 | 0.5 | 175 | 30 |
| Kruimeldeeg met vochtige vulling | 1-3 | 1.5 | 175 | 70 |
| Kruimeldeeg met droge vulling | 1-3-4 | 1 | 175 | 45 |
| * Met natuurlijk gerezen deeg | 1-3 | 1 | 175 | 50 |
| Klein gebak | 1-3-4 | 0.5 | 160 | 30 |
| **Vlees** | | | | |
| **Op het rooster bereid vlees** | | | | |
| Kalfsvlees | 2 | 1 | 180 | 60 |
| Rundvlees | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Engelse rosbief | 2 | 1 | 220 | 50 |
| Varkensvlees | 2 | 1 | 180 | 70 |
| Kip | 2 | 1-1.5 | 200 | 70 |
| **In de braadslede bereid vlees** | | | | |
| Kalfsvlees | 1-3 | 1 | 160 | 80 |
| Rundvlees | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Varkensvlees | 1-3 | 1 | 160 | 90 |
| Kip | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 90 |
| Kalkoen in stukken | 1-3 | 1.5 | 180 | 120 |
| Eend | 1-3 | 1-1.5 | 180 | 120 |
| **Stoofschotels** | | | | |
| Rundvleesstoofschotel | 1 | 1 | 175 | 120 |
| Kalfsvleesstoofschotel | 1 | 1 | 175 | 110 |
| **Vis** | | | | |
| Visfilet, vislapjes, kabeljauw, wijting, tong | 1-3 | 1 | 180 | 30 |
| Makreel, tarbot, zalm | 1.3 | 1 | 180 | 45 |
| Oesters | 1-3 | | 180 | 20 |
| **Ovengerechten** | | | | |
| Ovengerecht met deegwaren | 1-3 | 2 | 185 | 60 |
| Ovengerecht met groenten | 1-3 | 2 | 185 | 50 |
| * Zoete en hartige soufflés | 1-3 | 0.75 | 180 | 50 |
| * Gewone pizza's en dubbelgevouwen pizza's | 1-3-4 | 0.5 | 200 | 30 |
| Toast | 1-3-4 | 0.5 | 190 | 15 |
| **Ontdooien** | | | | |
| Kant-en-klaar maaltijden | 1-3 | 1 | 200 | 45 |
| Vlees | 1-3 | 0.5 | 50 | 50 |
| Vlees | 1-3 | 0.75 | 50 | 70 |
| Vlees | 1-3 | 1 | 50 | 110 |

De bereidingstijden kunnen variëren afhankelijk van de aard van de gerechten, het feit of zij gelijkmatig gaar moeten worden en de omvang ervan. In eerste instantie moet dan ook voor de kortste kooktijden worden gekozen om later, indien nodig, voor langere tijden te kiezen.

**N.B.**

1) De bereidingen worden bedoeld zonder voorverwarming van de oven met uitzondering van de gerechten waar een sterretje voor staat.
2) De in de tabel aangegeven geleider geniet de voorkeur als op meerdere roosterstanden wordt gekookt.
3) De gegeven tijden hebben betrekking op het koken op één roosterstand, bij het koken op meerdere roosterstanden moet u 5-10 minuten bij de tijden optellen.
4) Voor het braden van rund, kalf, varken en kalkoen met bot of rollades moeten 20 minuten bij de tijden worden opgeteld.

# Voorzorgsmaatregelen en advies

**!** Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften.
Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

## Algemene veiligheidsmaatregelen

- **Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).**
- **Deze gebruiksaanwijzing is uitsluitend van toepassing in de landen waarvan het symbool op de gebruiksaanwijzing en het typeplaatje van het apparaat zijn afgebeeld.**
- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of onweer.
- Maak gebruik van de handgrepen aan de zijkant van de oven om het apparaat te verplaatsen.
- Raak het apparaat niet blootsvoets aan of met natte handen of voeten.
- **Het apparaat dient gebruikt te worden om voedsel te bereiden. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die in deze handleiding beschreven staan. Elk ander gebruik (bv.: verwarming van ruimten) is als oneigenlijk te beschouwen en dus gevaarlijk. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor eventuele schade die te wijten is aan onjuist, verkeerd of onredelijk gebruik.**
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van de oven terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Pak het handvat van de ovendeur alleen in het midden vast: aan de zijkant zou het heet kunnen zijn.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Plaats geen aluminiumfolie op de bodem van de oven.
- Plaats geen brandbaar materiaal in de oven: als de oven plotseling aan zou worden gezet zou dit materiaal vlam kunnen vatten.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand “0” staan als de oven niet wordt gebruikt.
- Haal de stekker nooit uit het stopcontact door aan het snoer te trekken maar door de stekker zelf beet te pakken.
- Maak de oven niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Als de oven defect is, mag u nooit aan het interne systeem sleutelen om een reparatie proberen uit te voeren. Neem contact op met de Technische Dienst (zie Service).
- Plaats geen voorwerpen op de open ovendeur.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.
- De glaskeramische kookplaat is bestand tegen temperatuurschommelingen en stoten. Als het echter door messen of voorwerpen met scherpe randen wordt geraakt zou hij echter kunnen breken. In dat geval sluit u meteen de stroom af en wendt u zich tot een bevoegde technische servicedienst.
- Als het glazen oppervlak barst sluit dan onmiddellijk de stroom af. Voor eventuele reparaties moet u zich uitsluitend tot een bevoegde technische servicedienst wenden en het gebruik van originele onderdelen eisen. Het niet in acht nemen van bovengenoemde aanwijzingen kan de veiligheid van het apparaat in gevaar brengen.
- Vergeet niet dat de kookzone na het uitschakelen nog minstens een half uur warm blijft. Laat dus niet per ongeluk pannen of andere voorwerpen op de nog warme zones liggen.
- Houd voorwerpen die kunnen smelten op afstand vande kookplaat, zoals bv. plastic, aluminium ofsuikerhoudende etenswaren. Let vooral op plastic ofaluminium verpakkingen en folie: als u ze op het nogwarme of lauwe kookvlak neerlegt, kunt u zwareschade aanrichten.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Gebruik geen stoomapparaten voor het reinigen van het fornuis
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- **Het apparaat is niet geschikt om te worden ingeschakeld m.b.v. een externe timer ofwel door een gescheiden afstandsbedieningssysteem.**

## Afvalverwijdering

- Verwijdering van het verpakkingsmateriaal: houd u aan de plaatselijke normen, zodat het verpakkingsmateriaal hergebruikt kan worden.
- De Europese Richtlijn 2012/19/EU over Vernietiging van Electrische en Electronische Apparatuur (WEEE), vereist dat oude huishoudelijke electrische apparaten niet mogen vernietigd via de normale ongesorteerde afvalstroom. Oude apparaten moeten apart worden ingezameld om zo het hergebruik van de gebruikte materialen te optimaliseren en de negatieve invloed op de gezondheid en het milieu te reduceren. Het symbool op het product van de “afvalcontainer met een kruis erdoor” herinnert u aan uw verplichting, dat wanneer u het apparaat vernietigt, het apparaat apart moet worden ingezameld.
  Consumenten moeten contact opnemen met de locale autoriteiten voor informatie over de juiste wijze van vernietiging van hun oude apparaat.

## Energiebesparing en milieubehoud

- Indien mogelijk, vermijd het voorverwarmen van de oven en probeer de oven altijd op te vullen. Open de ovendeur zo weinig mogelijk omdat er warmte verloren gaat iedere maal ze wordt geopend. Om een aanzienlijke hoeveelheid energie te sparen, schakelt u de oven 5 tot 10 minuten voor het einde van uw geplande bereidingsduur uit en gebruikt u de warmte die de oven blijft genereren.
- Automatische programma’s zijn gebaseerd op standaard etenswaren.
- Houd de pakkingen zuiver en schoon om energieverlies te vermijden .
- Als u een elektriciteitscontract hebt met dal- en piekuren kan de “uitgesteld koken” optie helpen geld te besparen door de bereidingen te verplaatsen naar de goedkopere daluren.
- Gebruik de residuele warmte van uw ovenplaat optimaal door de gietijzeren platen 10 minuten en keramiek ovenplaten 5 minuten voor het einde van uw bereidingstijd uit te schakelen.
- De basis van uw pot of pan moet de ovenplaat afdekken. Als ze kleiner zijn, gaat kostbare energie verloren en potten die overkoken laten ingebakken restjes achter die soms moeilijk te verwijderen zijn.
- Bereid uw etenswaren in afgesloten potten of pannen met goed passende deksels en gebruik zo weinig mogelijk water. Koken zonder deksel zal het energieverbruik enorm verhogen
- Gebruik enkel vlakke potten en pannen
- Als u iets bereidt dat lang duurt, kunt u eventueel een snelkookpan gebruiken die twee maal sneller werkt en een derde van de energie bespaart.

**!** Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing van apparaten in de stand-by stand.

# Onderhoud en verzorging

**Belangrijk: Voor het reinigen moet u het apparaat loskoppelen van de elektrische voeding.**
Voor een maximale levensduur van het apparaat is het noodzakelijk dat u het regelmatig grondig reinigt aan de hand van de volgende instructies.

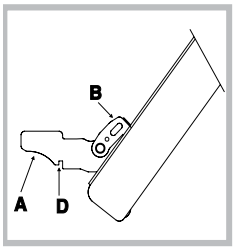
**Intern oppervlak van de ovendeur:**
Reinig het apparaat met een doek met warm water en een niet schurend schoonmaakmiddel. Spoel daarna goed af en droog.

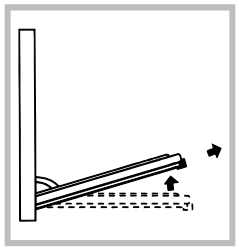
**Binnenkant van de oven:**
- De binnenkant van de oven is bekleed met een speciaal microporeus zelfreinigend email dat, bij een normale kooktemperatuur van tussen de 200 en 300°C, alle vetsporen of andere stoffen die onvermijdelijk de binnenzijde van de oven aantasten volledig oxideren en verwijderen. De reinigingshandelingen zijn daarom zeer minimaal: na elke bereiding is het voldoende de oppervlakken van de oven te reinigen met een natte doek om de dunne laag stof die zich tijdens de bereiding heeft afgezet te verwijderen. M.b.v. deze handeling worden het zelfreinigende vermogen van de oven behouden.
- Als er tijdens de bereiding vocht is gemorst of als het vuil niet volledig is verwijderd (bijvoorbeeld tijdens de bereiding met de grill, als de temperaturen niet voldoende zijn om de zelfreinigende functie in werking te doen treden) raden wij u aan de oven op maximum temperatuur leeg te laten draaien, zodat alle vetsporen of andere stoffen volledig zullen worden verwijderd.
- In het geval waarin u, na verschillende pogingen, nog steeds duidelijke vetsporen terugvindt op de zelfreinigende oppervlakken dan heeft u waarschijnlijk bovenstaande instructies niet goed opgevolgd. Voer in dat geval een grondige reiniging uit van de oppervlakken met warm water en een zachte doek (gebruik geen enkel soort reinigingsmiddel). Spoel daarna en droog goed af.
- Gebruik voor het verwijderen van eventuele afzettingen geen scherpe voorwerpen aangezien deze de zelfreinigende bekleding zouden kunnen krassen.
- Als de zelfreinigende oppervlakken in de oven beschadigd zijn of niet meer kunnen worden gebruikt door een jarenlang nagelaten of verkeerd onderhoud kunt u een kit zelfreinigende panelen bestellen voor de bekleding van de binnenkant van de oven. Hiervoor kunt u contact opnemen met onze erkende Servicedienst.

**Buitenzijde van de oven:**
- Reinig het apparaat alleen als de oven koud is.
- De stalen onderdelen en vooral de plaatsen waar symbolen op zijn gezeefdrukt mogen niet worden schoongemaakt met oplos- of schuurmiddelen. Gebruik liefst alleen een zachte doek met lauw water en een vloeibaar afwasmiddel. Het roestvrij staal kan vlekken vertonen na lang contact met zeer kalkhoudend water of agressieve wasmiddelen (fosforhoudend).
  Het is daarom belangrijk ze ruimschoots af te spoelen en nauwkeurig af te drogen.
  **Belangrijk: de reiniging moet horizontaal worden uitgevoerd, in dezelfde richting als de satijnglans van het staal.**
- Na het reinigen kunt u het apparaat eventueel nog behandelen met een glansmiddel: gebruik uitsluitend producten die speciaal zijn bestemd voor roestvrij staal.

**Belangrijk:** gebruik geen schuurmiddelen, agressieve reinigingsmiddelen of zuurhoudende middelen.

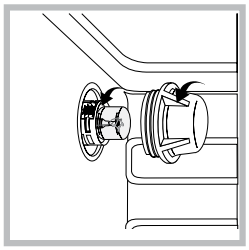
**Demonteren/monteren ovendeur**
De ovendeur kan worden gedemonteerd om de binnenkant van het apparaat makkelijker te reinigen. Ga als volgt te werk:
- Zet de deur wijd open en zet de twee hendeltjes "**B**" omhoog;
- Sluit de deur gedeeltelijk zodat u hem kunt optillen door de haken "**A**" naar buiten te halen zoals aangegeven in.



**Voor het weer monteren van de deur:**
- Houd hem in verticale stand, steek de 2 haken "**A**" in de openingen;
- Controleer of de behuizing "**D**" volledig aan de rand van de opening is gehaakt (beweeg de deur zachtjes naar voren en naar achteren);
- Houd de deur wijd open, klap de 2 hendeltjes "**B**" neer en doe de deur dicht.

## Vervangen ovenlamp

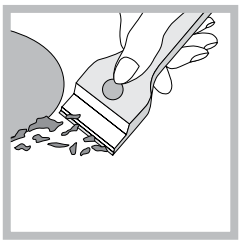


Controleer of de stroom van het apparaat is afgesloten.
Schroef in de binnenkant van de oven het glazen beschermkapje los, draai de lamp los en vervang hem door een vergelijkbare uitvoering bestand tegen hoge temperaturen (300°C) en met de volgende eigenschappen:
- Spanning 230V
- Vermogen 15W
- Fitting E 14

**!** Gebruik de ovenlamp nooit om een vertrek te verlichten.

## Reinigen van de glaskeramische plaat

- Voordat u gaat koken moet de kookplaat met een vochtige doek worden schoongemaakt om stof en eventuele gemorste etensresten te verwijderen.. Het oppervlak van de kookplaat moet regelmatig worden schoongemaakt met lauw water en een niet schurend reinigingsmiddel.



Af en toe moeten ook schoonmaakproducten worden gebruikt die speciaal voor glaskeramische kookplaten zijn ontwikkeld. Eerst moeten eventuele etensresten en vetvlekken worden verwijderd m.b.v. een speciaal reinigingsschrapertje, bijvoorbeeld **CERA** (niet bijgeleverd). Maak de kookplaat schoon als hij lauw is met een geschikt schoonmaakmiddel en keukenpapier. Wrijf in met een vochtige doek en droog af. Aluminium folie, plastic voorwerpen of synthetische stoffen die per ongeluk gesmolten zijn op het kookvlak, zoals ook suiker of etenswaren met een hoog suikergehalte, moeten **onmiddellijk** worden verwijderd met een schrapertje terwijl de plaat nog warm is.

Er bestaan speciale reinigingsproducten die een doorzichtig laagje achterlaten dat vuil afweert. Dit laagje beschermt ook tegen eventuele schade veroorzaakt door etenswaren met een hoog suikergehalte. Gebruik in geen geval schuursponzen of schuurmiddelen en ook geen chemisch agressieve middelen zoals ovensprays vlekkenmiddelen.

NL

**Indesit Company S.p.A.**
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.hotpoint.eu